

KUCHNIA DWUDZIESTOLECIA

CO I JAK JADANO

Agnieszka Jeż



KUCHNIA DWUDZIESTOLECIA

CO I JAK JADANO

Agnieszka Jeż





Kuchnia dwudziestolecia. Co i jak jadano

Zawiera 100 najlepszych przepisów

Agnieszka Jeż

Copyright © 2016 by Wydawnictwo RM

Wydawnictwo RM, 03-808 Warszawa, ul. Mińska 25

rm@rm.com.pl

www.rm.com.pl

Żadna część tej pracy nie może być powielana i rozpowszechniana, w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny) włącznie z fotokopiowaniem, nagrywaniem na taśmy lub przy użyciu innych systemów, bez pisemnej zgody wydawcy.

Wszystkie nazwy handlowe i towarów występujące w niniejszej publikacji są znakami towarowymi zastrzeżonymi lub nazwami zastrzeżonymi odpowiednich firm odnośnych właścicieli.

Wydawnictwo RM dołożyło wszelkich starań, aby zapewnić najwyższą jakość tej książki, jednakże nikomu nie udziela żadnej rękojmi ani gwarancji. Wydawnictwo RM nie jest w żadnym przypadku odpowiedzialne za jakąkolwiek szkodę będącą następstwem korzystania z informacji zawartych w niniejszej publikacji, nawet jeśli Wydawnictwo RM zostało zawiadomione o możliwości wystąpienia szkód.

ISBN 978-83-7773-294-6

ISBN 978-83-7773-639-5 (ePub)

ISBN 978-83-7773-640-1 (mobi)

Edytor: Andrzej Kaflik

Redaktor prowadzący: Irmina Wala-Pęgierska

Redakcja: Justyna Mrowiec

Korekta: Michał Pęgierski

Nadzór graficzny: Grażyna Jędrzejec

Projekt graficzny książki i okładki: Agata Chmielewska

Zdjęcie na okładce: shutterstock.inc

Opracowanie wersji elektronicznej: Marcin Fabijański

Weryfikacja wersji elektronicznej: Justyna Mrowiec

W razie trudności z zakupem tej książki prosimy o kontakt z wydawnictwem: rm@rm.com.pl

Spis treści

CZEŚĆ I DWUDZIESTOLECIE OD KUCHNI

W tyglu zmian

Od polskiego pieca do angielskiej kuchni. Trudne początki
Zapomniane smaki: mózdzek w muszlach, minóg pod setuchnę

Kulinarna codzienność

Kompotjery, wekowanie, lutowanie, czyli gotowanie na zapas

Klęcznikowe i kolonialne - sklepy przed wojną

Kulinarne zapożyczenia: auszpik i makagigi

Proszony obiad, poobiednia herbatka i małe dansingi

Przy stoliku z kefirem, mikadką lub kapucynem. W barach,
kawiarniach i restauracjach

Soplica, Ciągotka i inne napitki

CZEŚĆ II STO PRZEDWOJENNYCH PRZEPISÓW

Przystawki

Suflet z pomidorów

Zapiekana szynka z wątróbką

Zimna przekąska z kalarepki

Grzanki z farszem z ryb

Zimna cielęcina z matiasami

Sos sardelowy

Salatka z sardynkami

Śledzie z jabłkiem w śmietanie

Ostra салатка duszona na przekąskę

Sznyce na grzankach ze szpinakiem

Szynka zapiekana ze szparagami

Surówka z jarzyn jesiennych z sosem vinaigrette

Njoki z parmezanem

Zupy

Rosół

Rosół wołowy z kołdunami litewskimi

Barszcz

Kwas burakowy
Barszcz w filiżankach
Chłodnik polski ze śmietaną
Zupa z miętusa
Miszkulancja
Zupa cebulowa na rosole
Grochówka na wędzonej flądrze
Zupa rabarbarowa
Czernina
Kartoflanka
Zakwas i żur
Zupa pomidorowa
Zupa piwna ze śmietaną i twarogiem
Kapuśniak z mięsem
Kwasówka
Zupa cytrynowa
Zupa śliwkowa
Zupa szczawiowa

Dania jarskie

Kalafiory pod beszamelem
Nadziewane ogórki
Kotlety z kapusty
Pomidory nadziewane ryżem
Duszone rydze
Babeczki z kartofli
Faszerowany kabaczek z sosem pomidorowym
Tymbaliki z młodej marchewki
Bliny z kartofli ze śmietaną i masłem
Ziemniaczki wypiekane z jajami i ze śmietaną
Budyń z jarzyn

Dania mączne

Pierogi z mąki gryczanej z serem
Łazanki zapiekane z serem
Knedle ze śliwkami
Mądrzyki smażone
Kotlety z ryżu i jaj
Naleśniki cytrynowe
Kulebiak z grzybami

Paszteciki naleśnikowe z jajami
Kluski hreczane z kalafiozem

Dania mięsne

Dania z cielęciny

Kotlety pożarskie z cielęciny z zielonym groszkiem
Paprykarz cielęcy
Zrazy cielęce w zielonym sosie
Cielęcina z jabłkami
Cielęce ozorki w sosie cytrynowym

Dania z wołowiny

Sztuka mięsa z parmezanem
Pieczeń huzarska
Rozbratle z pieca w sosie pomidorowym
Bryzol z grzybami i kaszą
Flaczki po lwowsku

Dania z wieprzowiny

Pieczeń wieprzowa nadziewana wątróbką
Duszone cynaderki
Pieczona polędwica ze śliwkami
Zraziki nadziewane ryżem

Dania z drobiu

Risotto z kurą
Młoda kaczka z jabłkami
Wątróbka w sosie maderowym
Pierś z indyka z piure z wiśni

Dania z baraniny

Szaszłyk z baraniny
Baranina duszona z kapustą włoską

Dania z ryb

Karp zapiekany w sosie chrzanowym
Wykwintna flądra na winie z pieczarkami
Szczupak w ziemniaczanym sosie
Sandacz na oliwie z cebulą
Gulasz z węgorza
Zrazy z soli w sosie śmietanowym
Sola z pieczarkami
Lin duszony w czerwonej kapuście
Śledzie à la minogi

Rybne zrazy na sposób żydowski

Desery

Skórki pomarańczowe w czekoladzie
Coupe à la Mode
Zupa czekoladowa
Tort sublokatorski
Szarlotka z czarnego chleba z rabarbarem
Mazurek z pomadą czekoladową
Pączki ryżowe
Ciasteczka pomarańczowe
Chrust (faworki)
Kuleczki figowe
Szalet jabłeczny

Pierniki

Pierniki łatwe i tanie

Napoje

Orszada
Likier orzechowy do kawy
Kruszon jabłkowy
Krupnik litewski
Mazagran
Kwas chlebowy
Lemoniada z cytryn
Koktajl z truskawek
Poncz cytrynowy

Bibliografia

Część I

Dwudziestolecie od kuchni



W TYGLU ZMIAN

Dwudziestolecie międzywojenne to niezwykle okres w historii Polski. Tadeusz Peiper pisał, że nic w naszych dziejach nie dało się porównać z faktem zniesienia rozbiórów, że tylko raz stopa dziejów miała taką chwilę.

„Zmienia się skóra świata”^[1] – tym słynnym zdaniem z poetyckiego manifestu charakteryzował nowe czasy. Polskie-
mu przełomowi wolnościowemu towarzyszyły przemiany, które po 1918 roku zmieniały oblicze całej Europy. „Ostatnie dziesięciolecie przeorało do głębi wszystkie dziedziny życia. Czy weźmiemy pod uwagę życie polityczne narodów, czy ustosunkowania i poglądy społeczne, czy egzystencję rodzin i jednostek – wszędzie zmiany, których zasadniczość

dlatego tylko nie bije w oczy, bo są one częścią nas samych, przeżywań codziennych każdego i każdej”[2].

To charakterystyka pierwszych powojennych lat z artykułu zamieszczonego w „Bluszczu”, ilustrowanym tygodniku dla kobiet wydawanym (z przerwami) od 1865 do 1939 roku. Nowe warunki ekonomiczne i rozwój cywilizacyjny wpływały także na zwyczaje kulinarne. Było to widoczne przede wszystkim w miastach; wsie i dwory ziemiańskie dłużej opierały się nowinkom.

Kuchnia dwudziestolecia była zróżnicowana i eklektyczna – łączyła w sobie polską tradycję wyrosłą na gruncie szlacheckim, elementy kuchni kresowej, francuską nutę i zapożyczenia z kuchni żydowskiej. Była wielosmakowa i różnobarwna – jak pejzaż społeczny niejednorodnej etnicznie Drugiej Rzeczypospolitej. Na początku lat 30. dwie trzecie obywateli deklarowało narodowość polską (nasz kraj liczył wtedy około 32 mln mieszkańców). W niektórych regionach kraju Polacy stanowili zdecydowaną (ponad 90-procentową) większość, w innych byli mniejszością. Trzy miliony obywateli liczyła społeczność żydowska (z największym ośrodkiem w Warszawie), pięć milionów stanowili Ukraińcy, dwa miliony – Białorusini. Na terytorium Polski mieszkali jeszcze Niemcy, Litwini, Słowacy, Czesi, Rosjanie, Tatarzy, Ormianie i Karaimowie. Dodatkowo na tę mieszaną narodowościową nakładały się różnice wyznaczone przez granice niedawnych zaborów – miały one charakter nie tylko polityczny, lecz także cywilizacyjny i kulturowy. Poszczególne regiony przedwojennej Polski były więc odmienne pod wieloma względami: struktury etnicznej, poziomu życia, obyczajowości, tradycji.

„W granicach odradzającej się Rzeczypospolitej znalazł się konglomerat odległych od siebie światów społecznych.

Wielkomiejskie środowiska Warszawy, Lwowa, Łodzi, także Wielkopolska, Górny Śląsk pod względem infrastruktury, stylu i poziomu życia nie odbiegały od wzorów europejskich. Były to jednak jedynie enklawy nowoczesności, zaś zdecydowana większość mieszkańców młodego państwa należała do świata głęboko osadzonego w tradycji, którego rytm i poziom życia wyznaczały niewielkie, prowadzone w tradycyjny sposób chłopskie gospodarstwo rolne, mały zakład rzemieślniczy i cotygodniowy jarmark w niewielkim miasteczku, w którym umiejętność czytania i pisania była raczej wyrazem wyższych aspiracji niż codzienną potrzebą”[3].

Pod koniec dwudziestolecia międzywojennego społeczeństwo polskie funkcjonowało już inaczej niż w pierwszych trudnych latach po odzyskaniu niepodległości. Widocznymi atrybutami nowoczesności były europejski sznyt w sposobie ubierania się, nowe wzornictwo w urządzeniu wnętrz, dbałość o higienę osobistą (bliższa współczesnym standardom), korzystanie ze zdobyczy techniki takich jak radio, rower czy nawet samochód. Tym zewnętrznym przeobrażeniom towarzyszyły zmiany stosunków społecznych – na ścieżki awansu społecznego wkroczyli młodzi ludzie ze środowisk robotniczych, wiejskich oraz – już poza kategoriami... – kobiety. To wszystko wpływało na zmianę modelu życia: obyczajowość miała się swobodniej, a wolny czas spędzano intensywniej.

Przypisy

- [1] „Zwrotnica. Kierunek: sztuka teraźniejszości”, nr 1, Kraków, maj 1922, s. 3.
- [2] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 20, s. 153.
- [3] W. Mędrzecki, „Społeczeństwo Drugiej Rzeczypospolitej”, online [dostęp: 11.11.2014], www.dwudziestolecie.muzhp.pl/index.php?dzial=latadwudzieste3.



OD POLSKIEGO PIECA DO ANGIELSKIEJ KUCHNI. TRUDNE POCZĄTKI

Fakt, że siła robocza stawała się coraz droższa, spowodował zmianę trybu życia w miastach: gospodynie domowe rezygnowały z pomocy służby i samodzielnie wykonywały prace w kuchni. Coraz częściej kobiety godziły trud żywienia rodziny i opieki nad nią z aktywnością zawodową, co wymuszało konieczność zmiany menu: w coraz nowocześniejszymi urządzeniach i wyposażonych kuchniach (pojawiały się kuchenki gazowe i lodówki elektryczne) gotowano coraz prostsze i zdrowsze posiłki.

„Ważnem jest to, że te nowe obowiązki spadły na nasze kobiety przeważnie do nich nieprzygotowane i że jednocześnie warunki ekonomiczne zmuszają je do pracy zarobkowej przeważnie poza domem. Nauka gotowania stała się więc koniecznością, umiejętność gotowania jest koniecznością dla każdej kobiety. I to nie gotowania wymyślnych przysmaków, lecz codziennych zdrowych, pożywnych posiłków, przy dokładnem obliczeniu ich ilości, kosztów i potrzebnych na wykonanie danej potrawy produktów. Gotowania oszczędzającego czas i miejsce, bo nie zawsze się ma kuchnię i piec kuchenny do rozporządzenia, trzeba umieć gotować na gazowej maszynie, na naftowej, na spirytusowej nawet. Na szczęście technika tu nam przychodzi z pomocą i rok każdy, nieomal miesiąc każdy przynosi ulepszenia i ułatwienia w tym kierunku. I nie tylko chodzi nam o odpowiednie przyrządy oszczędzające pracę, ale czas jest nam drogi. Wojna odbiła się na naszych warsztatach pracy – zabrakło służby, a ta, którą jeszcze mieć można, jest mało umiętną, a jeszcze mniej chętną do pracy – mówi i myśli li tylko o swych prawach, zupełnie zapominając o obowiązkach, warunki ekonomiczne tak się zmieniły, że nawet na taką niewykwalifikowaną służbę nie wszystkich stać”[1] – pisała Maria Disłowa, wieloletnia dyrektorka Szkoły Gospodarstwa Domowego we Lwowie, autorka wielu książek kulinarnych. Była gorącą zwolenniczką wprowadzenia do szkół średnich nauki gotowania (w dużych miastach taki przedmiot był na liście zajęć). „U nas sprawa popularyzowania i udoskonalenia w dziedzinie kulinarnej posuwa się też trochę naprzód. Specjalne kursy gotowania, szkoły zawodowe, objazdowe instruktorki, gotowanie w obozach, nauka w szkołach powszechnych – wszystko to przyczynia się wydatnie do polepszenia istniejącego stanu rzeczy”[2] – tak w 1934 roku

oceniała kondycję polskiej sztuki kulinarnej redaktorka „Kobiety w Świecie i w Domu”.

Dokształcaniem kobiet w kwestiach kuchennych zajmowała się nawet gazownia miejska w Krakowie.

„Odtąd w sklepie, który gazownia prowadziła przy ulicy Szczepańskiej, odbywają się pokazy używania gazowej kuchni, szabaśnika i prodiżu. Na przełomie listopada i grudnia 1925 roku Zygmunt Polek organizuje kurs wzorowego gotowania na gazie. Dwa razy w tygodniu osiemnaście kobiet przebiera się w białe fartuszki, by przez dwie godziny słuchać o wytwarzaniu gazu, budowie i regulowaniu palnika oraz odczycie gazomierza. Potem odbywają się ćwiczenia w gotowaniu w naczyniach piętrowych, pieczeniu mięsa oraz ciast. Na piątej lekcji panie pieką już w sześciu naczyniach typu prodige na raz, czyszczą kuchenkę oraz prasują na gazie”[3].

A co z paniami, które nie odebrały podobnych nauk w ramach zajęć szkolnych czy kursów dokształcających? Zostało im „samouctwo”, a więc czerpanie wiedzy i zdobywanie doświadczeń z książek. We wstępie do bardzo popularnego poradnika *Jak gotować. Praktyczny podręcznik kucharzski* jego autorka, Maria Disslowa, tak pisała do swoich czytelniczek:

„Pragnę, aby ta praca ułatwiła młodym paniom domu polubienie gospodarstwa domowego, a przede wszystkim kucharstwa, które jest podstawą zdrowia, prawidłowego rozwoju fizycznego, a zatem i umysłowego, a więc dobrobytu w rodzinie. Wiadomości z dziedziny gospodarstwa domowego stanowią konieczne uzupełnienie wychowania i wykształcenia każdej kobiety. Ich brak staje się niejednokrotnie przyczyną ruiny zdrowia i mienia całej rodziny. Rządy w gospodarstwie domowym niepodzielnie sprawuje kobieta. Do

niej należy utrzymanie porządku w mieszkaniu, odzieży, żywieniu rodziny, dbanie o jej zdrowie, wychowanie dzieci i budżet domowy. Umiejętnie prowadzone gospodarstwo domowe czyni dom ciepłym ogniskiem, wokół którego skupia się cała rodzina. Rządy domowe źle sprawowane rozpraszają rodzinę, powodują domowe niesnaski, złe nałogi, upadek moralny i materialny. Obowiązkiem każdej dobrze myślącej kobiety jest zaznajomienie się dokładnie z wiadomościami z dziedziny gospodarstwa domowego, zarówno teoretycznymi, jak i praktycznymi, aby dzięki racjonalnemu odżywianiu rodziny wychować silne, zahartowane pokolenie i stworzyć dobrobyt domowy. Młoda kobieta, chcąc podjąć się tego zaszczytnego dzieła w tych trudnych czasach, musi je zacząć od odpowiedniego przygotowania się, musi pokochać gospodarstwo i ognisko domowe i nauczyć się w nim rządzić”[4].

Pani Disslowej wtórowała Helena Mołochowiec, autorka *Wielkiej ilustrowanej książki kucharskiej* obejmującej kuchnię polską, litewską i rosyjską, bardzo popularnej na Kresach:

„Minęły czasy, kiedy mąż z rozczeniem całował ręce młodej swojej żoneczce, dziękując za przypaloną pieczeń i niesmaczną, przesoloną zupę przez szereg miodowych miesięcy, a kiedy one minęły, wykradał się cichaczem na obiad do restauracji coraz częściej, a jeszcze później – kiedy już się oswoił z domem, robił awantury – za obrzydliwą kuchnię i pochłaniające duże sumy złe gospodarstwo – awantury mniej lub więcej przykre zależne od temperamentu. (...) Dobra kuchnia i starannie nakryty stół naprawdę w dużym stopniu przyczynia się do zatrzymania męża w domu – na pohybel restauracjom!”[5].

Sprawność w sztuce kulinarnej – o czym z troską wyziera-
jącą z każdego zdania pisały obie autorki – była więc kobie-
tom niezbędna. W sukurs paniom przychodziły nie tylko
książki kucharskie, lecz także działy kulinarne w prasie ko-
biecej. Tam pod hasłem: „Jak gotować tanio, smacznie i hi-
gienicznie” redaktorki przekazywały wiedzę na temat kuch-
ni i diety. W „Mojej Przyjaciółce”, dwutygodniku wyda-
wanym w latach 1934–1939 przez Zakłady Wydawnicze
Adolfa Krzyckiego w Żninie, w dziale „My kobiety między
sobą” zamieszczano listy od czytelniczek. Panie wymieniały
się doświadczeniami i udzielały sobie rad. Przepisy kulinar-
ne i porady gospodarskie można było znaleźć również
w dwutygodniku „Kobieta w Świecie i w Domu”, wydawa-
nym w Warszawie w latach 1925–1939 przez Towarzystwo
Wydawnicze „Bluszcz”. Oba te tytuły były dość postępowe.
Nie aż tak, by zachęcać kobiety do pełnej emancypacji, ale
lansowały wizerunek nowoczesnej, zadbanej pani, która
z powodzeniem łączy role matki, żony i pracownicy, intere-
sując się przy tym życiem kulturalnym i politycznym.

Artykuły zamieszczane na łamach prasy kobiecej propago-
wały racjonalność i oszczędność jako niezbędne cechy do-
brej gospodyni – tym głośniejsze, im bardziej realna stawała
się groźba kolejnej wojny. Na przykład zachęcano czytel-
niczki, by zajęły się hodowlą ślimaków lub wykorzystały su-
szone buraki do robienia kawy. Poza tym utwierdzano je
w przekonaniu, że praca zawodowa to zarówno przejaw no-
woczesności i niezależności, jak i konieczność wobec zmie-
niających się warunków ekonomicznych. Jak wyglądały fi-
nanse przeciętnej miejskiej rodziny? Ilustruje to tekst „Pani
Tola ma drugie dziecko” z „Mojej Przyjaciółki”:

„ – Obliczymy nasz minimalny rozchód. A więc: mieszkanie
55 zł, życie na cztery osoby – 90 zł. Światło, prąd do radia

i abonament – 14 zł. Opał – 8 zł. Pensja służącej z Kasą Chorych – 25 zł. Papierosy – 15 zł. Różne drobne – 12 zł. Nieprzewidziane wydatki – 20 zł. Razem?

– 239 zł.

– Bez rezerw na obuwie, garderobę, jakąś rozrywkę. Ty przynosisz do domu 160 zł. Czyli albo brnąć w długi, albo pracować obojgu”[6].

Czasopisma kobiece zachęcały swoje czytelniczki do prowadzenia książki przychodów i rozchodów. Odpowiednie zeszyty można było kupić w sprzedaży wysyłkowej; dzięki takim rachunkom sprawowanie pieczy nad domowym budżetem było sprawniejsze.

„Gospodyni współczesna (...) musi przede wszystkim umieć liczyć, utrzymywać równowagę wydatków i dochodów. W tym celu najwłaściwsze jest sporządzenie sobie formalnego budżetu, w którym każda rubryka gospodarstwa posiada określoną sumę kredytu. Sumy te mogą być przekroczone tylko w razach wyjątkowych, a i wtedy jedynie przez przeniesienie sum z innych rubryk, chwilowo mniej pilnych. W każdym zaś razie powinna być prowadzona przynajmniej książka wydatków”[7].

Mimo akcji edukacyjnych przeprowadzanych w prasie domowa arytmetyka w kobiecym wykonaniu przyjmowała się dość opornie: „A u nas? Gdzie książki rachunkowe wśród szerokich mas gospodyń? Gdzie organizacja gospodarstwa domowego, przy której wszystko idzie jak w zegarku? Gdzie ligi gospodyń przeciwko niedbałym i wyzyskującym dostawcom? Gdzie przede wszystkim uznanie dla domu, jako żywego wzoru obowiązkowości w życiu powszednim?” – z troską pytała redaktorka „Bluszczu”. I wyjaśniała ten niepokojący stan rzeczy: „Fatalny wpływ Wschodu z lenistwem

jego kobiet, rozrzutnością, lekceważeniem czasu, pogardą dla pracy fizycznej, zaniedbaniem czystości i niesłuchanie niską kulturą wewnątrz domowych zaciążył na życiu rodzinnym wielkich obszarów Polski. Wyzwolenie się spod tych pozostałości, bezwiednie przejętych od zaborcy, napotyka na szczególne utrudnienie w postaci braku mieszkań, słabego jeszcze rozwoju przemysłu i uciążliwej aprowizacji. Do tego wszystkiego dołącza się konieczność zarobkowania przez kobietę zamężną sfery średniej, w której zarobek ojca rodziny najczęściej nie wystarcza”.

Przed kobietami zatem, zwłaszcza wywodzącymi się z inteligencji, stało zadanie zreformowania gospodarstwa domowego. Skąd miały czerpać wzorce? „Światło idzie nie z pełnych służby przedrewolucyjnych domów rosyjskich, lecz z mieszczańskich, estetycznych, wygodnych i zacisznych wewnątrz rodzinnych Belgii, Francji i Niemiec”[8].

Dla przeciętnego obywatela Drugiej Rzeczypospolitej początek tak długo wyczekiwanej i w końcu wywalczonej niepodległości wiązał się z trudną sytuacją materialną.

„Zdecydowana większość chłopów i drobnomieszczan dysponowała warsztatami pracy ledwie wystarczającymi na bieżące wiązanie końca z końcem. Jeszcze gorsza była sytuacja pracowników najemnych – robotników i inteligencji, zwłaszcza w okresie szalejącej inflacji. Sytuację dodatkowo pogarszała konieczność odbudowy zniszczeń wojennych i odrabiania strat poniesionych w okresie zawieruchy wojennej 1914–1920. Generalnie słaba koniunktura gospodarcza okresu międzywojennego, w dodatku pogorszona wielkim kryzysem gospodarczym lat 1929–1935, uniemożliwiła radykalną poprawę stanu infrastruktury kraju i zamożności społeczeństwa. Pod koniec okresu międzywojennego około połowy wszystkich mieszkań w Polsce było jednoizbowych, a zajmowały je przeciętnie cztery osoby. Podstawą diety dla

większości nadal pozostawała kapusta i ziemniaki. Przeciętne spożycie mięsa na jednego mieszkańca dopiero w 1936 roku przekroczyło poziom 20 kilogramów[9]. (...) Jednak ważniejsze wydaje się to, że przez cały okres międzywojenny, z wyłączeniem czasu wielkiego kryzysu, sytuacja zmieniła się wyraźnie na lepsze. (...) Nadchodząca dekada lat czterdziestych rysowała się jako okres pierwszych obfitych żniw po dwudziestu latach ciężkiej pracy jednostek i całych grup społecznych”[10].

Józef Brzozowski, lublinianin, opowiadając o jedzeniu przed wojną, wspominał, że jadłospis w dużej mierze zależał od statusu materialnego rodziny:

„A na obiad to znowuż zależało, jak kto się miał w kieszeni. I kapusta, i kapuśniak, i krupnik, to kartoflanka zupa. Ludzie chowali kury, kurczaka, na rosół. O tak dwa razy w tygodniu jadło się mięso”[11].

Przedwojenny robotnik zmagał się z biedą, natomiast zarobki inteligencji nie różniły się bardzo od obecnych pensji. „Mały Rocznik Statystyczny” podaje, że w 1939 roku robotnik zarabiał miesięcznie 95 złotych, robotnica zaś – 50 złotych. Równouprawnienia w kwestii zarobków nie było... Wykształcony pracownik umysłowy co miesiąc odbierał w kasie 280 złotych, a jego równie dobrze wyedukowana koleżanka – 170. A jak kształtowały się ceny produktów spożywczych? Bochenek chleba kosztował 30 groszy, kilogram mąki 50 groszy, kilogram ziemniaków – 10 groszy, litr mleka – 20 groszy, kilogram mięsa wieprzowego – 1,40 złote. Z tych zestawień i danych GUS-u za rok 2014 wynika, że robotnik mógł kupić średnio trzykrotnie mniej podstawowych produktów spożywczych niż obecnie.

W dworach ziemiańskich życie toczyło się bardziej tradycyjnym, spokojniejszym rytmem. Tu wciąż obowiązywały

wzorce kulinarne wyrosłe z tradycji szlacheckich. Widać było jednak efekty postępującej modernizacji. Zmieniało się wyposażenie kuchni – miejsce dotychczasowych palenisk zaczęły zajmować tzw. kuchnie angielskie, z zamkniętym płytą paleniskiem, które zapewniały znacznie wyższą temperaturę i pozwalały na wykorzystanie garnków o płaskim i szerokim dnie. Zamiast na otwartym ogniu gotowano lub smażyło na blasze, czasem wyposażonej w fajerki. Wpływało to na szybkość przyrządzania potraw i ich jakość. Dalej celebrowano posiłki, spędzając przy stole sporą część dnia. Zalecenia dietetyków i higienistów bardzo powoli przecierały sobie drogę do ziemiańskich kuchni. Tu nadal gotowano, korzystając z książek Lucyny Ćwierczakiewiczowej – tłusto, ciężko i pracochłonne – choć zapewne bardzo smacznie. Magdalena Samozwaniec, wspominając swoją młodość i późniejsze lata spędzone w Kossakówce, pisała:

„Oczywiście ówczesne obżarstwo nikomu nie mogło wyjść na zdrowie. W domu Kossaków co kilka dni ktoś zaczynał się skarżyć na silne bóle żołądka i było rzeczą zupełnie naturalną, że po obiedzie któraś z córek lub mama leżały na tapczanie z gorącym termoforem lub rozgrzaną cegłą, zawiniętą w szmatkę, i na noc piły gorzką wodę na przeczyszczenie lub ziółka”[12].

O tym, że aby biesiadować, potrzebne było końskie zdrowie, pisała także Jolanta Wachowicz-Makowska, wspominając rodzinne śniadania wielkanocne:

„Stoły uginały się (czasem dosłownie, tak że trzeba je było podparć wstawianą pod blat dodatkową nogą lub drewnianym rusztowaniem) od jadła, a było ono tak tłuste, tak korzenne, pieprzne lub tak słodkie, że tylko strusie żołądki lub wątroby mogły je znieść bez poważnego uszczerbku dla zdrowia”[13].

Raczono się babami pieczonymi na maśle i żółtkach, z mazurków kapały masło i smalec, a pokrywając je masę przygotowywano z gęstej i bardzo tłustej śmietany. Nie żałowano sobie wędlin naszpikowanych słoniną i prosiąt, których ryjki wypełniano jajami gotowanymi na twardo. By nie polec przy takich kalorycznych obfitościach, pito alkohol – w dużych ilościach i pod różnymi postaciami.

Mimo fatalnej sytuacji ekonomicznej na polskiej wsi w międzywojniu nastąpił skok cywilizacyjny. W gospodarstwach rolnych dokonywano ulepszeń, unowocześniano je.

„Wokół domów pojawiły się ogródki kwiatowe, a do chłopskiego jadłospisu zawitały nowe warzywa i jarzyny oraz pomidory. Pod koniec dwudziestolecia główną barierą hamującą modernizację wsi był brak kapitału, a nie bardzo silny jeszcze w początku lat dwudziestych konserwatyzm chłopski”[14].

Zofia Aniszewska, opowiadając o swoim dzieciństwie w Woli Krasienińskiej, tak mówiła o posiłkach:

„Tak się jadło, jak kogo stać było. W moim dzieciństwie, jak tata został zabity, były kartofle gotowane na wodzie, dużo koperku, pietruszki, marchewki, zasmażka z razowej mąki na suchej patelni. To było pyszne jedzenie. Zamiast chleba to z razowej mąki gniecione placki i pieczone pod fajerką. To było drugie pyszne jedzenie. A na wielkie święto, niedzielę, to jak mama nagotowała klusek i wbiła do klusek jedno jajko i łyżkę masła na taki duży durszlak położyła na te kluski i jak tak pożegnała ich – to było święto i wyśmienite jedzenie. Psiochę to nie bardzo mama robiła, bo do psiochy trzeba było tłuszczu, a tłuszczu żeśmy nie miały i nie stać nas było. Żeby zrobić psiochę, obierało się kartofle na wodę, trochę więcej wody, jak normalnie gotowane kartofle, i sypało się mąki pod przykrywką i się parowały dotąd, aż

się kartofle ugotowały. Potem się odcedzało i takim tłuczkiem dużym się tłukło, żeby tą mąkę z kartoflami zmieszać. Jak się zmieszało już na talerz i tłuszczy, słoniną ze skwarkami. Robiło się jeszcze kapustę z grochem. Kapusta musiała być oddzielnie ugotowana, groch oddzielnie, a potem do kupy złożone, słoniną zasmażka zrobiona, okraszona i to wszystko. Była taka postna, postna kapusta. Gotowało się jeszcze zacierkę z kartoflami. Kartofle się pokroiło w kosteczkę, jak były ugotowane się rozgotowały, to ciasto się zagniotło wodą bez jajka i takie rwane, rzucane na tą wodę i trochę okraszone. I to było bardzo pyszne. Jakie przysmaki pamiętam? Pyzy. Robiło się je tak samo jak dzisiaj. Nie, to były same tarte kartofle i gotowane. Kartofle ugotowane, ciepłe, potłuczone i kartofle tarte wyduszone z wody razem mieszane z tym i takie gałki na wodę się rzucało. I jeszcze jeden przysmak był. To były kluski z mlekiem. A mleko to było zaparzony mak, wałkiem rozduszony i zalany wodą. To było mleko do popicia do klusek i do kaszy gryczanej”[15].

Przypisy

- [1] M. Dissłowa, *Jak gotować. Praktyczny podręcznik kucharstwa.* (Przejrzała i uzupełniła pani Elżbieta), reprint nakładem wydawnictwa Kurpisz S.A., Poznań 2008, s. 7-8.
- [2] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1934, R. X, nr 8, s. 28.
- [3] K. Kobyłarczyk, *Wejść na szlak!*, Małopolski Instytut Kultury, Kraków 2013, s. 42.
- [4] M. Dissłowa, *Jak gotować. Praktyczny poradnik kucharski z 1930 roku*, Instytut Wydawniczy Związków Zawodowych, Warszawa 1988, s. 7-8.
- [5] H. Mołochowiec, *Wielka ilustrowana książka kucharska*, Poznań 1929, s. 6.
- [6] „Moja Przyjaciółka”, 1938.07.25, nr 14, s. 384.
- [7] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 20, s. 153.
- [8] Ibidem.
- [9] Obecnie wynosi ok. 75 kg rocznie.

- [10] W. Mędrzecki, op. cit.
- [11] Lublin. Pamięć Miejsca. Historia Mówiona, online [dostęp: 15.09.2014], www.tnn.pl/himow_relacja.php?idhm=1396&f_2h_relacjePage=3.
- [12] M. Berezowska, S. i T. Przypkowscy, M. Samozwaniec, *Łyżka za cholewą a widelec na stole*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1977, s. 66-67.
- [13] J. Wachowicz-Makowska, *Chochlą i mieczem*, Czytelnik, Warszawa 2000, s. 231.
- [14] W. Mędrzecki, op. cit.
- [15] Lublin. Pamięć Miejsca. Historia Mówiona, online [dostęp: 15.09.2014], <http://biblioteka.teatrnn.pl/dlibra/dlibra/doccontent?id=34114&dirids=1>.



ZAPOMNIANE SMAKI: MÓZDŻEK W MUSZLACH, MINÓG POD SETUCHNĘ

Na podstawie wcześniej przytoczonych cytatów czytelnik mógłby odnieść wrażenie, że dwudziestolecie to czas skromnego i ograniczonego składnikami menu. I rzeczywiście, w pewnej mierze to prawda. Jednak z drugiej strony przed wojną często jadano to, co teraz jest dla nas produktem delikatesowym. Studiując książki kucharskie z tego okresu, co rusz spotykamy przepisy z parmezanem, anchois i truflami. Takie potrawy nie gościły oczywiście na stołach najbiedniejszych warstw, ale nie stanowiły także niczego

niezwykłego. Podobnie sprawa miała się z rakami, które dziś właściwie nie występują w naszym jadłospisie. Skorupiaki te były już całkowicie demokratyczne – jadal je i bogaci, i biedni. W okresie dwudziestolecia międzywojennego Polska była jednym z największych w Europie eksporterów raków; poławiano je głównie w centrum i na wschodzie kraju i wysyłano przede wszystkim do Niemiec. Maria Śleżańska, publicystka i autorka książek kulinarnych, wyjaśniała i radziła:

„Raki pojawiają się u nas już w połowie kwietnia, a trwają do końca października. Najlepsze są w czerwcu i w lipcu. Czarne są delikatniejsze i tłustsze; przed gotowaniem starannie wypłukać. Raki najlepiej przechowują się w koszyku napełnionym trawą i pokrzywami, z wierzchu koszyk okrywa się szczelnie płótnem; aby raki nie wychodziły, najlepiej obwiązać kosz. Mniejszą ilość raków można przechować w worku z rzadkiego płótna z pokrzywami. Trzymać w piwnicy”[\[1\]](#).

W dwudziestoleciu międzywojennym jadano także potrawę, której dziś próżno szukać w menu – móżdżek. Serwowany był pod różnymi postaciami: w galarecie, z grzybami, z jajami, smażony (przepis na to danie podano na przykład w poradniku *Kuchnia dziecięca* wydany w 1927 roku) lub na muszelkach. Słowem wyjaśnienia: muszle – te zamienniki talerzy – były na wyposażeniu każdego ciut bogatszego domu. W wielu przedwojennych przepisach radzono, by móżdżek „kłaść do muszel”. Magdalena Samozwaniec, wspominając rodzinne zwyczaje kulinarne, pisała:

„Częstym daniem bywały naleśniki z mózgiem, podawane na gorąco i posypane przysmażoną pietruszką. (...) «Weź móżdżek cielecy» – czytam w przepisach mojej matki (do-

bre sobie, «weź» – słowo, które jak chodzi o zakupy w naszych sklepach mięsnych, powinno już nie istnieć, bo i skąd wziąć mózdzek cielęcy?”[2].

W zapomnienie poszedł także minóg. Ten smaczny bezszczękowiec był popularną zakąską – smażony występował w duecie z setką wódki lub piwem.

Przed wojną częściej gościły w jadłospisie również ryby słodkowodne. Nasza kuchnia od wieków stała rybami. Było to klasyczne piątkowe danie postne, zastępujące wykluczone z powodów religijnych mięso. Pisała o nich przywoływana już Magdalena Samozwaniec.

„Polska nie była uprzemysłowiona jak obecnie, nie było więc ścieków z różnych przetwórni i fabryk, którymi są zatrute obecnie rzeki, a tym samym i ryby. Z tych czasów pozostało więc powiedzenie «zdrów jak ryba», które dzisiaj nie byłoby aktualne”[3].

Do tradycyjnego już śledzia (zwłaszcza w roli zakąski) dołączyły inne ryby morskie, tym bardziej że Polska zwróciła się ku morzu – kraj zyskał dostęp do Bałtyku, budowano Gdynię, na wakacje jeżdżono na Hel. Przy gdańskich nadbrzeżach codziennie cumowały kutry wypełnione dorszami (zwanymi po kaszubsku pomuchlami), flądrami i śledziami. Można je było kupić prosto z łodzi albo z drewnianych ław poustawianych wzdłuż Motławy. Z wybrzeża ryby transportowano także w głąb kraju. Przygotowywano liczne akcje propagandowe mające na celu zachęcić Polaków do większego spożycia ryb morskich. W Gdyni, w ramach wydarzenia prasowego, do sprzedawanego dorsza dołączano bezpłatną książeczkę z przepisami na dania rybne. Potrawy z dorszem w roli głównej często zapożyczano z kuchni francuskiej lub angielskiej, które ceniły tę smaczną rybę. U nas dorsz cieszył się zmienną sympatią. Popularny od czasów

średniowiecza, w latach 30. umieszczany na monetach, był cennym i tanim źródłem białka; po wojnie zaś pogardzany i nazwany przez Wiecha „delikatesem z awansu społecznego”. Niechęć wobec tej ryby wzięła się zapewne z tego, że smak świeżego dorsza znali jedynie mieszkańcy terenów nadmorskich. W inne rejony kraju trafiał w postaci suszonej jako tak zwany sztokfisz. Należało go wymoczyć, rozbić i dopiero wtedy wykorzystać do dalszej obróbki. Smak miał ostry i – eufemistycznie mówiąc – specyficzny.

Do spożywania ryb zachęcali także dietetycy na łamach pism kobiecych:

„W poprzednim numerze w art. pt. „Z higieny odżywiania” poświęciliśmy kilka słów omówieniu wartości odżywczej ryb i doszliśmy do wniosku, że ryba stoi pod tym względem wyżej od mięsa. Niestety jednak nie znajduje ona odpowiadającego swym wartościom odżywczym miejsca w jadłospisie polskiego domu. Wiele jeszcze spośród pań żywi mylne przekonanie, że ryba jest droga. Tymczasem z rybami jest podobnie jak z mięsem zwierząt rzeźnych, którego ceny wahają się zależnie od pory roku, rodzaju i gatunku mięsa itp. Tak więc na jesieni i w zimie ryba jest tańsza, im bliżej wiosny cena jej idzie w górę. Poza tym ryba to nie tylko drogi sandacz lub łosoś, ale również nieporównanie tańszy karp, szczupak, lin, karaś, okoń, leszcz i szereg innych ryb słodkowodnych, nie mówiąc o tak zwanej drobnicy”[\[4\]](#) – to cytat z artykułu w „Mojej Przyjaciółce”. Z pomocą niedoświadczonym gospodyniom domowym przychodził Związek Organizacji Rybackich RP, bezpłatnie wysyłając przepisy na dania z ryb. Fakt, że takie akcje „uświadamiające” były potrzebne, potwierdza artykuł w „Bluszczu” z 1926 roku:

„Za mało jemy ryb. Tu jednak mamy poważną przyczynę – ich drożyznę. Ryby morskie, tanie i smaczne, prawie do nas

nie dochodzą – w zeszłym roku robiono próby zakładania sklepów z rybami morskimi w Warszawie – mało kto umiał je do kuchni wykorzystać i tej zimy znowu zaledwie gdzieś na Oboźnej można dostać flonder lub ryb wędzonych”[5].

Jednak nie wszystkie gospodynie potrafiły się przestawić na rybną kuchnię. Mięso to mięso – wiadomo, konkret. A ryba?

„Pawłowa miała kapitalne powiedzenia, krążące do dzisiaj u nas w rodzinie, jak na przykład: ryba to głodne jedzenie. I rzeczywiście, ile trzeba by zjeść ryby, żeby się najęść”[6] – wspominała rodzinną kucharkę Maria Iwaszkiewicz.

Skoro już o zaleceniach dietetycznych mowa, to warto wspomnieć o zmianach, jakie dokonały się w podejściu do warzyw i owoców. W dwudziestoleciu propagowano lekkie surówki, delikatnie podduszane warzywa i rozmaite owoce. Znany zakład leczniczy doktora Tarnawskiego w Karpatach Wschodnich organizował wakacje odchudzające z menu opartym przede wszystkim na warzywach i owocach. Wspomina o tym Kordian Tarasiewicz, współwłaściciel znanej przedwojennej firmy Pluton, która zajmowała się importem kawy:

„Na miejscu przekonaliśmy się, że wśród zamierzających tu schudnąć – przede wszystkim – i wyzdrowieć pensjonariuszy, w liczbie około setki, tych na ścisłej diecie było zaledwie 20–30 osób. Reszta miała kuchnię specjalną – bez mięsa, jedynie w niedzielę podawano kurczaki. Wspaniały był tam chleb własnego wypieku, mleko i bardzo smaczne potrawy jarskie, co skłoniło mnie, by najbliższej niedzieli zrezygnować z kurczaka!”[7].

W popularnym dwutygodniku dla kobiet obwieszczono:

„Miesiące wiosenne i letnie sprowadzają corocznie wzmożenie fali wegetarianizmu – i to przeważnie w jego najnowszej, najpopularniejszej postaci: żywienia się surowymi owocami lub jarzynami”[8].

Dalej redaktorka szczegółowo zanalizowała wartość tej dietetycznej nowinki, podając „cały szereg rzeczowych argumentów: a więc mała zawartość białka i tłuszczu w pokarmie roślinnym, przy przewadze węglowodanów; dalej nadzwyczajna obfitość witamin, wreszcie zbawienne działanie tego rodzaju diety na cały system trawienia”.

Przestrzegała jednak przed spożywaniem warzyw i owoców bez potraw mięsnych, które dostarczają odpowiedniej porcji białka:

„Nie mówiąc już o wspomnianym wyżej białku – zawierają owoce i jarzyny przeciętnie zbyt mało kaloryj, by tego rodzaju pożywienie mogło zaspokoić przez dłuższy czas wszystkie potrzeby organizmu”.

I dodawała, bardzo słusznie:

„A po tym mniej, że jest rzeczą trudną, jeżeli nie wprost niemożliwą, najeść się surowizną do syta – bo po prostu żołądek tego nie zniesie”[9].

Zatem idealnym rozwiązaniem było łączenie potraw mięsnych lub mącznych z surowymi warzywami i owocami. „W rachubę wchodzi tu przede wszystkim wszystkie sezonowe »nowalie«: sałaty, rzodkiewka, poziomki, truskawki, pomidory, buraki, marchew. A gdy sezon ich minie, mamy do dyspozycji jabłka, śliwki, gruszki, pomarańcze – wreszcie owoce suszone, no i naszą doskonałą kapustę kiszoną, również wartościową jak zagraniczne banany, czy grapefruity”[10].

Co zatem dobra gospodyni może zrobić z jarzynami?

„Już mamy w bród jędrnych liści i soczystych łodyg zawierających sole mineralne i żelazo. Wśród nich kraśniejze rzodkiewka. Jedzmy ją codziennie na śniadanie, bo przynosi dużo zdrowia, dawajmy ją dzieciom do szkoły na śniadanie. Sałata, bardzo tania, może się znaleźć na każdym stole jako codzienny dodatek do obiadu i kolacji. Przyrządzamy ją na sposób francuski – oliwą, sokiem z cytryny, solą i pieprzem lub po polsku – ze śmietaną i jajkami na twardo. Bywa i sałata na gorąco, sparzona z octem i okraszona skwarkami, ale tę mniej zalecają dietetycy, bo bojkotują ocet. Przypomnijmy o doskonałych surówkach z rzodkiewki, siekanych listkach sałaty, ogórka i czosnku, które się jada z solą, szczypiorkiem i śmietaną, z oliwą i cytryną albo sosem majonezowym”[11].

Z warzyw najczęściej spożywano kapustę – zarówno świeżą, jak i kiszoną. Podawano ją z grochem, z zacierkami albo samą, polaną olejem rzepakowym. Kapustę kiszone z jabłkami lub burakami. Często na stołach gościły także popularne warzywa strączkowe: groch, fasola, bób. Z roślin okopowych zwykle wybierano kartofle.

„Ziemniaki są, poza chlebem, naszym najważniejszym pożywieniem. Są one bardzo wartościowym źródłem pożywienia właśnie dlatego, że zawierają dużo mączki, białka, soli mineralnych i witamin”[12].

Aby jednak skutecznie i całkowicie zachować wartości odżywcze ziemniaków, trzeba je w odpowiedni sposób przyrządzać:

„Należy zatem ziemniaki zawsze, nawet przed obraniem, dobrze przepłukać. Przy obieraniu ziemniaków należy na to zważać, by łupiny nie były za grube, gdyż poszczególne składniki, jak witaminy, sole mineralne i białko znajdują się

właśnie pod łupiną. Z tego też powodu lepiej jest podać ziemniaki na stół w łupinach, gdyż w tym przypadku wartościowe składniki w ziemniakach nie giną i przenikają po spożyciu do organizmu. (...) Poza tym należy zwrócić uwagę na to, by obranych ziemniaków nigdy po obraniu przez dłuższy czas w wodzie nie przetrzymywać, gdyż woda odbiera wszystkie składniki ziemniakom, które tracą tym samym swoją wartość spożywczą. Kto nie chce gotować i podawać ziemniaków w łupinach, może je gotować na parze, przez co nie tracą one wartości odżywczych. (...) Nie można dość silnie podkreślić, że tak tani i dlatego tak niedoceniony artykuł spożywczy zawiera nie tylko dostateczną ilość białka i węglowodanów, lecz także nadmiar zasad”[13].

Ciekawych informacji dotyczących spożycia warzyw w dwudziestoleciu dostarcza Główny Urząd Statystyczny:

„Rodziny, których dochód nie przekraczał 145 złotych miesięcznie, w roku 1933 spożywały 94,9 kg chleba i 47,5 kg warzyw; w grupie rodzin, w których dochód wahał się w granicach 150–250 złotych miesięcznie, spożycie chleba wyniosło już znacznie mniej, bo 38,7 kg, natomiast odżywianie przerzuciło się na warzywa – 67,2 kg; wreszcie w grupie zarabiających ponad 250 złotych miesięcznie spożywano 82,2 kg chleba i 77,4 kg warzyw”[14].

Mniejsze spożycie warzyw w grupie gorzej sytuowanych nie było więc tylko wynikiem gorszej wiedzy na temat odżywiania się, ale – przede wszystkim – niższych dochodów.

„Co u podwarszawskiego ogrodnika kosztuje 20 groszy, to w koszyku na ulicy czy w halach – 60 groszy. Różnica znaczna. Trzeba ją zniwelować, a wtedy – powiadają inicjatorzy akcji mającej na celu zbliżyć producenta warzyw do konsu-

menta – biedniejsza ludność stanie się większym odbiorcą warzyw”[15].

Na wsiach, na przednówku w kuchni wykorzystywano także rośliny dziko rosnące: komosę, lebiodę, pokrzywy i szczaw. Chętnie sięgano także po grzyby – jako samodzielne danie lub dodatek do innych potraw.

„Skutkiem niedostatecznej znajomości grzybów i obawy zatrucia się jadowitymi grzybami, tylko borowiki, rydze, trufle i pieczarki mają w kuchni zastosowanie, tymczasem oprócz nich w naszych lasach i ogrodach rośnie mnóstwo zdrowych i jadalnych gatunków, które marnują się najczęściej. Lud spożywa je bez szkody”[16] – pisała redaktorka „Bluszczu”. Zachwalała walory smakowe grzybów, podkreślając jednak, że grzyby są dość trudne do strawienia. Te smakowo-dietetyczne argumenty ustępowały jednak pragmatycznej prozie życia: „Przy obecnej drożyznie wszystko powinno być zużytkowane” – a więc: borowiki, maślaki, sitki, mchowiki, bagniki, grzyby piaskowe.

Jednak w dwudziestoleciu nie żywiono się jedynie zieleniną. Mięso zajmowało wysoką pozycję na liście kulinarnych preferencji, choć jego cena sprawiała, że nie gościło codziennie na stołach. Najczęściej kupowano wołowinę (obecnie najwięcej w Polsce spożywa się wieprzowiny, na drugim miejscu jest drób, wołowiny zaś zjadamy siedmiokrotnie mniej niż mięsa wieprzowego[17]):

„Wołowiny zjada się, w miasteczkach szczególnie więcej niż razem wziętych: wieprzowiny, cielęciny i baraniny”[18].

Podział miejsca wołowego był bardzo szczegółowy: polędwica, krzyżówka befsztykowa, zrazówka, krzyżówka od ogona, krzyżówka krajowa, zrazówka od łydki, mięso rozbe-fowe, usztyk dolny, rozbratle, plecówka na pieczeń, cienkie

żebro, brust (czyli mostek), podbrzusie, karkówka... Nic się nie mogło zmarnować, chętnie wykorzystywano także wołowe podroby: mózg, ozór, flaki, cynadry, a nawet nogi i głowy, „z których wygotowuje się mocne i pożywne galarety, jadane przez klasę robotniczą”[19].

Wieprzowinę ceniono za to, że się nie kurczy podczas obróbki, a dodatkowo ma warstwę tłuszczu, która stanowi substytut mięsa, poprawiający walory smakowe dań mącznych i warzywnych.

Popularny był także drób serwowany przy różnych okazjach:

„Drób gra ogromną rolę w kucharstwie. Żadne większe wystawniejsze przyjęcie, żaden obiad lub kolacja proszona bez drobiu się prawie obyć nie mogą. Za najbardziej wykwintne ptaki są uważane indyki, przyczem należy lepiej używać indyczek niż indyków. (...) Po indykach za wykwintne danie są uważane kapłony i pulardy, dalej młode kurczęta: duże kurczaki i dorosłe kury należą do dań kuchni gospodarskiej. Młode jednak, dobrze utuczone sztuki wybornie pulardy zastąpić mogą. Kaczki młode też są daniem smacznym i w najlepszych jadłospisach figurować mogą. (...) Gęsi, u Niemców za przysmak elegancki uważane, w Polsce również wysoko cenione, jednak tylko do dań gospodarskich, w rodzinnem kole podawanych, należą”[20].

W książkach kucharskich z międzywojnia można znaleźć także sporo przepisów, w których wykorzystuje się dziką zwierzynę i dzikie ptactwo. Za szczególnie eleganckie danie uważano bażanty, zwłaszcza serwowane w piórach. Należało odciąć ogon, głowę, skrzydła, nie oskubując ich z piór. Później z chleba lub ciasta przygotowywano podstawę, do której za pomocą drucików przymocowywano odcięte części. Aby ukryć „szwy”, miejsce łączenia maskowano zieleni-

ną. Oprócz tego przygotowywano kuropatwy (podobno niezwykle smaczne), kwiczoły, bekasy. Na stołach, zwłaszcza ziemiańskich, gościła również sarnina, zające i dania z dzika.

Przypisy

- [1] M. Śleżańska, *Co dziś na obiad*, J. Przeworski, Warszawa 1935, s. 212.
- [2] M. Berezowska, S. i T. Przypkowscy, M. Samozwaniec, op. cit., s. 70.
- [3] Ibidem, s. 75.
- [4] „Moja Przyjaciółka”, 1938.12.10, R. 5, nr 23, s. 645.
- [5] „Bluszcz”, 1926, t. 59, nr 8, s. 264.
- [6] M. Iwaszkiewicz, *Z moim ojcem o jedzeniu*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1980, s. 47.
- [7] K. Tarasiewicz, *Cały wiek w Warszawie*, Veda, Warszawa 2005, s. 135–136.
- [8] „Moja Przyjaciółka”, 1937.06.10, R. 4, nr 11, s. 273.
- [9] Ibidem.
- [10] Ibidem.
- [11] „Moja Przyjaciółka”, 1935.06.10, R. 2, nr 11, s. 175.
- [12] „Moja Przyjaciółka”, 1936.05.10, R. 3, nr 9, s. 175.
- [13] Ibidem.
- [14] „Bluszcz”, 1935, t. 68, nr 43, s. 15.
- [15] Ibidem.
- [16] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 23, s. 206.
- [17] M. Kosicka-Gębska, N. Przeździecka, J. Gębski, *Tendencje zmian w spożyciu mięsa wołowego w Polsce w latach 2000–2009*, online [dostęp 15.09.2014], [http://www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/PRS_2010_T10\(25\)_z2_s49.pdf](http://www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/PRS_2010_T10(25)_z2_s49.pdf).
- [18] M. Disslowa, op. cit., s. 241.
- [19] Ibidem, s. 242.
- [20] Ibidem, s. 334.



KULINARNA CODZIENNOŚĆ

W poprzednim rozdziale przedstawiono różnorodność produktów spożywczych dostępnych w polskich sklepach i na bazarach w dwudziestoleciu. Pochopne byłoby jednak wysnuwanie wniosku, że te wszystkie produkty, i to w rozmaitych kombinacjach, pojawiały się na stołach mieszkańców miast i miasteczek – bo – jak już wspomniano – na wsi jadano dużo skromniej i prościej.

Różnice w menu na wsi i w mieście wynikały nie tylko z odmiennej zasobności portfela. Na przykład kasze były zdecydowanie bardziej popularne na wsiach. W mieście raczej je ignorowano – może było to wynikiem doświadczeń

z czasów pierwszej wojny, gdy pęczak stanowił podstawową pozycję w tak zwanym deputacie; na potęgę serwowano go w internatach i wojsku.

„Niemcy wyżarli wszystko, co było w kraju, i na wystawach sklepowych zostawili tylko pęczak, tę zmoreę kulinarną pierwszej okupacji”[1].

Tak wspominał Antoni Słonimski. Podobnie traktowano zupy mleczne, przy czym zaliczano do nich nie tylko klasyczne kluski i zacierki na mleku, lecz także zupy jarzynowe przygotowywane na mleku. W pewnej mierze owa niechęć brała się zapewne z problemów z higienicznym transportowaniem i przechowywaniem mleka – produktu łatwo psującego się.

O odmienności między kuchnią wiejską a miejską decydowały nie tylko różnice w dostępności produktów spożywczych, lecz przede wszystkim przyzwyczajenia. Jolanta Wachowicz-Makowska pisała o swojej prababci mieszkającej w niewielkiej wsi Morzywół w województwie świętokrzyskim:

„Kiedy bywała z wizytą u swych dzieci, nie uchylała się od próbowania «miejskich» specjałów, podziwiała je, nawet chwaliła. Ale we własnym domu pozostawała wierna dawnym, prostym upodobaniom i zwyczajom kulinarnym”[2].

Co zatem prababcia ordynowała domownikom na co dzień do jedzenia w swoim gospodarstwie?

„Były: żur zakwaszony na razowej mące, zaprawiony obficie gęstą śmietaną i podawany z ziemniakami ze słoninką, zupa zacierkowa zapalana, czyli kraszona smażoną na «tłustości» cebulą, zarzutka gotowana na mocno ukiszonej kapuście, zalewajka z kartoflami i koperkiem, grzybowa ze śmietaną i łazankami, zsiadłe mleko lub maślanka z parują-

cymi ziemniakami obficie posypanymi koprem i polanymi słoniną lub masłem. Były też najróżniejsze kasze z najrozmaitszymi sosami lub skwarkami, popijane mlekiem słodkim albo kwaśnym. I makarony, oczywiście domowej roboty, ze śmietaną i cukrem, z prażonymi jabłkami, ze słoniną. Placki kartoflane, pyzy zwyczajne lub nadziewane wieprzowym mięsem. Pierogi z jagodami, wiśniami, mięsem, serem, kapustą, grzybami. Racuchy drożdżowe smażone na oleju lub smalcu. Gołąbki z kapusty faszerowane kaszą albo mięsem. Kury i kurczęta gotowane, pieczone i smażone”[3].

Generalnie jadano monotennie. Kulinarne życie w mniejszym stopniu pobudzało kubki smakowe:

„W przeciętnym domu rodzinnym, polskim, jadłospis codzienny składa się z kilkunastu, wciąż tych samych, wciąż powtarzających się potraw. Z zup: rosół, najczęściej z kartoflami lub kluskami krajanami, barszcz, kapuśniak, krupnik, rzadziej grochówka, od wielkiego dzwonu jesienią zupa pomidorowa, wiosną szczawiowa z jajami. Z mięs: kotlety siekane, sztuftada [czyli potrawa z mięsa wołowego naszpikowanego słoniną, obsmażonego i duszonego z przyprawami], zrazy duszone, pieczeń cielęca, schab wieprzowy, rzadziej baranina, od święta gęś lub kura, od gości indyk lub zając”[4]. W roli jarzyn występowały przede wszystkim kartofle, buraki, marchewka, kapusta duszona, w sezonie kalafior lub szpinak, rzadziej szparagi. Jako trzeci składnik obiadu podawano leguminę. Pod tą nazwą kryło się wiele potraw: mączne, czyli racuchy, naleśniki, budynie; mleczne: kremy, kaszki, mleczka; leguminy z jaj; leguminy owocowe. Maria Iwaszkiewicz tak wspominała leguminy podawane u Iwaszkiewiczów w Podkowie Leśnej:

„W wielkie święto – jak imieniny babci – pojawiała się na stole cudowna legumina: na kruchym spodzie warstwa su-

szonych moreli, na to marmolada jabłkowa, wszystko pokryte pianą, posypane cukrem i krojonymi migdałami, całość zapieczona w tortownicy i podawana na gorąco. Tortownicę otwierało się dopiero przy stole. Do tradycyjnych świątecznych legumin należała legumina czekoladowa. Był to budyń czekoladowy w kształcie babki, podawany na gorąco, do tego sos szodonowy[5], żółty na białym winie. Będąca stale na diecie babcia łamała się przy tym deserze”[6].

Brak kulinarnego polotu był wynikiem splotu rozmaitych okoliczności: zaangażowania kobiet w pracę zawodową, kiepskiej sytuacji materialnej, braku nawyku, by doskonalić sztukę gotowania. W prasie dla kobiet przygotowywano rubryki z przepisami, które miały być inspiracją i wsparciem dla zabieganych i często niedoświadczonych gospodyń. Nie ograniczano się do pojedynczych przepisów – często dawano zestawienie obiadów i kolacji na cały tydzień.

„Pyta mię Pani, w jaki sposób można praktycznie dysponować obiady, uwzględniając przy tem, wobec szalonej drożyzny, zużytkowanie resztek z nich na kolację – pytanie, na które odpowiedź jest ogromnie trudna. Co jest za kosztownem dla jednych, jest zupełnie dostępnem dla innych – miałam tego dokładny przykład, gdy przed dwoma laty dawałam jadłospisy na każdy dzień tygodnia. Wciąż otrzymywałam listowne i telefoniczne protesty. Jedne z pań znajdowały, że obiady są zbyt zbytkowne, inne, że zbyt skromne i nie dość smaczne i pożywne”[7] – odpowiadała pani Elżbieta, czyli Elżbieta Kiewnarska, autorka artykułów o tematyce gospodarsko-kulinarnej w międzywojennej prasie kobiecej, czytelniczce Stelli z Lublina. Mimo to pani Elżbieta przygotowała oszczędne dyspozycje kulinarne na cały tydzień dla czteroosobowej rodziny (dwoje dorosłych, dwoje dzieci) i służącej. Oto jej propozycja na środę:

„Na zupę wziąć 3-3½ funtów mięsa rosołowego z kwiatkiem [czyli z warstwą tłuszczu]; rosół z włoszczyzną gotować od razu w takiej ilości, aby go na dwa dni starczyło (nie mniej 6-7 litrów), połowę tego rosołu podać z włoszczyzną, kartoflami i kapustą włoską, sztukę mięsa pokrajaną w plastry (dwie trzecie tej ilości starczy na pięć porcji) podać z chrzanowym lub cebulowym sosem, do tego salaterkę makaronu lub tłuczonych kartofli okraszonych słoninką. Z pozostałych, gorszych kawałków sztuki mięsa zrobić z dodatkiem przysmażonej cebulki i paru łyżek ryżu farsz, którym nadziać 10-15 naleśników upieczonych przy obiedzie (2 spore jaja i ¾ funta mąki). Wieczorem te naleśniki przysmażyć na ogniu, na którym się gotuje woda na herbatę”.

Pani Elżbieta miała jeszcze inne kulinarne pomysły pomagające obniżyć koszty domowych posiłków – na zupę kalafiorową kupić trochę przerośnięte kalafiory, na jarzynkę nieodpowiednie, przez co tańsze; a z białek, które zostaną po dodaniu do zupy żółtek, przygotować leguminę. Na obiad pieczona cielęcina: „po dwa cieniuchne lub po jednym grubszym zraziku na osobę”, jedna trzecia pieczeni miała zostać na kolację.

„Wobec ogromnej drożyzny mięsa, branie oddzielnie mięsa na zupę, a oddzielnie na drugie danie jest zbyt kosztowne, na kościach można robić tylko zupy kwaśne, zabielaone lub zaprawiane mąką czy żółtkiem, toteż żeby mieć smaczny i pożywny rosół, coraz częściej na stołach naszych pojawia się sztuka mięsa”[8].

Aby urozmaicić monotonię drugich dań, składających się z wyjmowanych z bulionu mięs, przygotowywano do nich różne sosy: kartoflany, ze świeżych grzybów, pomidorowy

zwykły oraz pomidorowo-chrzanowy, szczawiowy, chrzanowy zwykły.

Jeszcze bardziej radykalną reformą w kuchni byłoby „zrezygnowanie z zup, które są względnie mało pożywne, a dużo czasu do przygotowania potrzebują. Ponieważ u nas jednak wszyscy do nich przywykli, nie radzę ich kasować zupełnie, natomiast robić je na smaku jarzynowym, zaprawiając mąką, masłem i śmietaną”[9].

Jeśli na pierwsze danie podawano zupę jarską, na drugie należało zaserwować mięsa, których przygotowanie trwa krócej i które wymagają „mniejszego ognia pod blachą”: zrazy, sznycle, kotlety, befsztyki, zamiast wielkich pieczeń. Zalecano krótkie gotowanie warzyw – wrzucić do gorącej lekko osolonej wody, doprowadzić do stanu al dente, okraszyć masłem – i voilà!

Wiele uwagi poświęciliśmy produktom spożywczym i sposobom ich obróbki, sprowadzając tym samym posiłek do roli prostego zaspokajacza głodu. Tymczasem, jak przypominała pani Dissłowa, „obiad jest codzienną uroczystością, do której powinni zasiadać domownicy z pewnem przygotowaniem. Gospodyni zrzuca fartuch kuchenny, domownicy poprawiają włosy, myją ręce, o ile tego wymaga potrzeba. Żaden szczegół nie powinien razić współbiesiadników. Humor przybrać należy pogodny, troski i utyskiwania pozostawić na czas obiadu poza sobą. Odżywianie uważać należy jako środek do uzyskania sił do pracy i zdrowia, nie jako konieczną potrzebę naładowania pustego żołądka”[10].

O tym, jak bardzo ceniono sobie oszczędność i że wszędzie szukano sposobów, by zminimalizować codzienne koszty, świadczy bardzo konkretna publikacja Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz” zatytułowana „Nie wyrzucaj odpadków”. Reklamowano ją słowami:

„W dobrze prowadzonym domu nic się zmarnować nie powinno. Książka uczy spożytkowania tego, co zwykle uważamy za bezwartościowe”.

Czyli, innymi słowy, co zrobić z potrawami, które „utraciły wykwint świeżości”; jak je przyrządzić, by nie były przykre dla podniebienia. Generalnie chodzi o „wręcz mistyfikacyjny” sposób przerabiania żywności. I tak z resztek drobiu można przygotować wyborne krokiety; z kości ugotować zupę; z pozostałych mięsów – galaretkę „mozaikową”. Kiełbasę można podsmażyć na patelni i podawać z chrzanem; pieczeń – przerobić na risotto. Czerstwe ciasto drożdżowe może się odrodzić jako legumina lub sucharki.

Oszczędność w kuchni polegała nie tylko na kupowaniu tańszych produktów, lecz także na ich krótszej obróbce. Pani domu lub pomoc kuchenna powinny mieć tak wszystko przygotowane (namoczone suszone owoce na kompot lub warzywa strączkowe na jarzynkę), by nie odrywać się od blachy. Nieogarnięte służące potrzebowały około trzech godzin i ośmiu kilogramów węgla na przygotowanie obiadu dla pięciu osób. Stosując się do światłych rad, zamieszczonych w rubrykach pism kobiecych poświęconych gospodarstwu domowemu, po wcześniejszym przygotowaniu potrzebnych produktów i odpowiednim doborze potraw mogły wydać obiad po 40 minutach i zużyć trzy kilogramy węgla.

A jak wyglądały śniadania? W książkach kucharskich nie poświęcano im dużo miejsca, najwyraźniej uznając, że przygotowanie tak nieskomplikowanego posiłku nie wymaga wskazówek i pomocy. Od strony naukowej śniadaniem zajęła się dietetyczka Maria Morzkowska. Polecała pieczywo mieszane, na przykład bułkę pszenną i chleb żytni lub razowy. Do chleba można używać powideł, pamiętając, że śliwkowe są najzdrowsze. Jednak sama bułka, choćby nawet

z wędliną, sprawy śniadania nie załatwia – takie jedzenie „nie jest wystarczające i zgoła nieracjonalne”[11]. Śniadanie powinno być bowiem wzmocnione przez dodanie płatków owsianych lub twarogu ze śmietaną. Od herbaty lepsze jest mleko, ewentualnie kawa zbożowa. Przy mleku autorka czyni słuszną uwagę – powinno być jak najlepsze, to znaczy wyprodukowane w możliwie najhigienicznych warunkach (w dwudziestoleciu międzywojennym świeżość produktów mlecznych i sposób ich wytwarzania oraz przechowywania i transportowania pozostawiały wiele do życzenia). Kawę można przygotowywać z palonego i mielonego zboża lub kupować tak zwane namiastki kawy (na przykład Enrillo). Jeśli ma być podana herbata, to powinna być lekka, z dodatkiem soku wiśniowego lub mleka, czyli popularna bawarka. Tyle zalecenia specjalisty. A jedzono różnie: sztan-darowym śniadaniem robotników była kajzerka z serdelkiem, w średniozamożnych domach podawano pieczywo z dodatkami, na przykład jajami w majonezie, pasztetem, serem, rybą. Tam, gdzie bardziej dbano o estetykę potraw, serwowano kanapki – „nieocenione i niedocenione wybawicielki z kłopotu gospodyń – przy braku miejsca, braku naczyń, braku służby, braku kuchni nawet, bo przecież tysiące osób z inteligencji gnieździ się po pokoikach, odnajętych bez prawa z niej korzystania”[12].

Idealna kanapka miała być mała, na dwa kęsy. Z pieczywa nie nazbyt świeżego, które trudno się kroi. Posmarowana cienko masłem (wyjętym z chłodu co najmniej sześć godzin przed użyciem), chyba że pieczywo będzie udekorowane ostrym serem, gotowanym jajkiem lub śledziem – wtedy warstwa masła powinna być grubsza; zamiast masła używano także sosu majonezowego. Co kładziono na kanapki? Na przykład pastę rybną ze szprotów, śledzi, sardynek lub pieczone mięso przybrane kaparami, korniszonami, marynowa-

nymi grzybkami. Jako wariant kanapek serwowano czasem sandwiche: „Kanapki takie, niewalające rąk, obsychają jednak po wierzchu i mniej ładnie na półmiskach wyglądają[13]” – angielskie wzorce z trudem torowały sobie drogę na polskie stoły...

Na śniadania jadano także potrawy, które dziś kojarzyłyby się nam tylko z obiadem lub kolacją – poradnik *Co mam ugotować?* polecał na przykład jako doskonałą poranną potrawę smażone ziemniaki z grzybami.

„Na śniadanie to była moda na kartofle, barszczyk, żur, z kwasu na mące żytniej i kartofli, jak ktoś bogatszy, to i śmietanę dodawał. To było prawie u każdego takie śniadanie”[14] – opowiadał wspomniany już Józef Brzozowski z Lublina.

Skoro przy śniadaniach jesteśmy, warto poświęcić kilka słów ich podstawowemu miejskiemu składnikowi – pieczywu. Do pierwszej wojny światowej pieczono najczęściej na zakwasie; potem zaczęto używać drożdży. Istną rewolucją była mechanizacja wyrobu pieczywa:

„Na przełomie lat dwudziestych i trzydziestych polscy piekarze (...) w bardzo znacznej mierze wpływali na losy naszej gospodarki, na losy reformy Grabskiego, a nade wszystko – na nastroje ludności. W okresie kryzysu bardzo ważna, a może i decydująca o tych nastrojach była cena chleba. Władze robiły więc wszystko, aby ją obniżyć. Pomogli jej w tym piekarze, podejmując się wielkiego trudu – radykalnej modernizacji swoich zakładów i przejścia z wypieku ręcznego na mechaniczny. Ta chlebowa rewolucja spowodowała, że zamiast 12 groszy, które płacono za wypiek jednego kilograma chleba, obniżono jego koszt o więcej niż połowę – do 5,5 groszy”[15].

Modernizacja była koniecznością – małym zakładom z ręczną produkcją trudno było sprostać nowym wymogom sanitarnym. Postęp postępowaniem, ale kupujący długo nie mogli się przyzwyczaić do odczuwalnie innego smaku chleba. Jakby tego było mało, na przełomie lat 20. i 30. zaczęto dodawać do chleba margarynę zamiast masła. Zmieniło to jego smak, ale znacznie obniżyło cenę. Co ciekawe, przed wojną bardziej poważano biały chleb jako delikatniejszy dla żołądka. M. Szadurski pisał na łamach „Bluszczu”:

„Nie chcę tu szeroko wykazywać wyższości chleba pszenego nad żytnim, jego większej pulchności, łatwiejszej strawności, dwukrotnie lepszego wykorzystania go przez organizm ludzki, bo są to różnice tak widoczne dla kogoś, kto miał kiedyś sposobność najeść się kwaśnego chleba razowego, że nie potrzebuję się nad tem rozwodzić; powiem tylko tyle, że chlebem razowym, który się z dnia na dzień zostaje i jest z powrotem, nawet nie można nakarmić koni, w obawie by – jak pegazy – nie wzleciały w powietrze”[16].

Jednak nie samym chlebem żył człowiek. Czasem nachodziła go ochota na coś słodkiego, delikatesowego, deserowego i... drogiego. W 1923 roku w przepisach kulinarnych wydrukowanych w „Bluszczu” znalazły się i takie na słodycze; na życzenie czytelniczek, skoro „cukierki i karmelki są bardzo drogie”. Redakcja podała więc pomysły na twarde karmelki z czekolady, trufle z czekolady, krokietki z migdałów lub orzechów, wiśnie w czekoladzie.

„Konfitury, a szczególnie »jam’y«, jako mniej słodkie, są koniecznie potrzebne w domach, gdzie są dzieci: zastępują one wszelkie kupne cukierki, marmeladki, karmelki itp., są od nich o połowę i więcej nawet tańsze, a nieobliczoną ilość razy zdrowsze”[17].

Jeśli jednak ochota na słodczyce była silniejsza, do wyboru – oprócz domowych wyrobów – pozostawały słodkości cukierniane i fabryczne. W Krakowie takim rajem dla łasuchów był Pałac Spiski na Rynku Głównym, gdzie w Delikatesach unosił się wprost obezwładniający zapach czekolady. W mniejszych sklepikach kupowano na wagę cukierki umieszczane w wielkich szklanych słojach: ślazowe (czyli z malwy) o bursztynowym kolorze, raczki (z nadzieniem gryłazowym, czyli masą zrobioną z roztartego cukru i palonych orzechów lub migdałów), landrynki, krówki, toffi, cukierki mleczne.

Przypisy

- [1] A. Słonimski, *Alfabet wspomnień*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1989, s. 135.
- [2] J. Wachowicz-Makowska, op. cit., s. 274.
- [3] Ibidem, s. 275.
- [4] „Bluszcz”, 1926, t. 59, nr 8, s. 264.
- [5] Słodki sos do deserów, przyrządzany z ubitych żółtek, cukru i białego wina, z dodatkiem skórki cytrynowej lub pomarańczowej.
- [6] M. Iwaszkiewicz, op. cit., s. 50.
- [7] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 39, s. 371.
- [8] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 41, s. 395.
- [9] „Bluszcz”, 1925, t. 58, nr 9, s. 208.
- [10] M. Dissłowa, op. cit., s. 73.
- [11] Ibidem, s. 30.
- [12] „Bluszcz”, 1921, t. 54, nr 2, s. 23.
- [13] Ibidem.
- [14] Lublin. Pamięć Miejsca. Historia Mówiona, online [dostęp 15.09.2014], http://www.tnn.pl/himow_relacja.php?idhm=1396&f_2h_relacjePage=3.
- [15] J. Wachowicz-Makowska, op. cit., s. 297.
- [16] „Bluszcz”, 1927, t. 60, nr 30, s. 20.
- [17] „Bluszcz”, 1927, t. 60, nr 36, s. 22.



KOMPOTJERY, WEKOWANIE, LUTOWANIE, CZYLI GOTOWANIE NA ZAPAS

We wstępie do niewielkich rozmiarów książki bezpretensjonalnie zatytułowanej *Co mam ugotować?* pisano tak: „W obecnych czasach wpłynęły na sztukę kulinarną dwie zasadnicze okoliczności. Kryzys zredukował znacznie nasze dochody, a w parze z tem uszczuplił się w porównaniu do czasów minionych również i fundusz gospodarczy pani domu. Następnie wiedza lekarska wywołała swemi postulatami pod względem sposobu odżywiania jak i zestawiania potraw prawdziwy przewrót. Nowe hasła jak: witaminy,

odżywianie jarskie, spożywanie potraw surowych wprowadziły niejedną panią domu w zakłopotanie. Jakkolwiek literatura kucharska jest dość bogata, jednak zmienione warunki zmuszają do poszukiwania nowych dróg i do rozwiązywania problemu kucharskiego w sposób do wymogów obecnej doby dostosowany. Toteż zasilanie literatury kucharskiej od czasu do czasu nowymi wskazówkami, względnie nowymi przepisami na tanie, smaczne i pożywne potrawy okazuje się rzeczą konieczną, tem więcej, że żaden kryzys ani też postęp nie zdołały wyrugować z nas jednej zasadniczej rzeczy, mianowicie życzenia, aby smacznie zjeść. (...) Nie należą do rzadkości w naszej książeczce potrawy jednodaniowe, których koszt przy obliczeniu proporcji na 6 osób nie przekracza 50-60 groszy, a które są pomimo swej taniości bardzo treściwe i smaczne”[1]. Dalej zamieszczono wyjaśnienie, na czym te nowatorskie rozwiązania miałyby polegać:

„I jeszcze jedną dodatnią cechę zauważy czytelniczka broszurki: przyrządzanie obiadów według podanych przepisów wymaga bardzo krótkiego czasu. Jest to rzecz bardzo ważna dla każdej pani gospodyni. Dlatego zastosowano w zestawionych poniżej przepisach nową metodę gotowania. Zarzucono praktykowane dotychczas wygotowywanie wywarów i smaków z mięsa i jarzyn, jako podkładów do wszystkich prawie potraw, a zastąpiono je gotowymi produktami bulionowymi, które w handlu bardzo niedużym kosztem nabyć można”.

Sytuacja staje się całkowicie jasna, gdy zajrzemy na ostatnią stronę poradnika: wydawcą jest Maggi sp. z o.o. Powoli w naszej kuchni pojawiały się „upraszczacze i skracacze” gotowania, jak wspomniana wcześniej Maggi, a także koncentrat pomidorowy oraz półprodukty, które jako pierwszy

zaczął stosować Związek Pań Domu, a atestu udzielał im Wydział Racjonalizacji Żywności działający przy Towarzystwie Higienicznym. Znakomita większość przepisów kulinarnych z międzywojnia pielęgnuje jednak tradycyjne podejście – gotowanie na wywarach mięsnych lub warzywnych.

Kuchenne udogodnienia to także żywność konserwowa, dostępna w handlu w dwudziestoleciu międzywojennym. Mimo że produkty tego typu z pewnością ułatwiały prace kulinarne, przegrywały z przetworami domowymi. Przyczyna – ekonomia:

„Wobec wzrastającej drożyzny nie mogę dość gorąco polecić czytelniczkom »Bluszczu« robienia w domu wszelkich zapasów na zimę – dla mieszkańców wsi konserwy te będą miłym urozmaicheniem »menu« w zimie, dla mieszkańców miast poważną oszczędnością w budżecie domowym”^[2] – radziła Elżbieta Kiewnarska w Bluszczowej rubryce „Wskaźniki praktyczne”.

Co zapobiegliwa i oszczędna gospodyni powinna trzymać w spiżarni? Pani Elżbieta podpowiada czytelniczkom: uszone, pokruszone i przesypane do butelek koperek i pietruszkę. Szczaw, botwinę, szpinak i karotki – w przypadku tych warzyw proces konserwowania był bardziej skomplikowany:

„Kto ma zapas pustych puszek po mleku skondensowanym, którego się zwykle nie otwiera całkowicie, a robi tylko małe dziurki, łatwo dające się zalutować, ten może je wykorzystać do zaopatrzenia się na zimę w konserwy”.

Do przeprowadzenia akcji „spiżarniane zapasy” potrzebne było nie tylko doświadczenie kulinarne, lecz także odpowiedni sprzęt: narzędzie do równego ścinania pokrywek i aparat do lutowania cyną. Pani Elżbieta instruuje:

„Po ścięciu pokrywek napełnia się szczelnie puszki całemi lub krajanemi w kostkę warzywami, zalewa przegotowaną, dobrze osoloną i ostudzoną wodą, przykładą na miejsce pokrywki, zalutowuje starannie wokoło i wszelkie, znajdujące się w pokrywkach otwory, wkłada w kocioł z zimną wodą i gotuje na silnym ogniu 20 minut od zagotowania wody. Gdy woda przestygnie, blaszanki się wyjmują i trzyma w suchej spiżarni lub piwnicy. Starannie przyrządzone są równie smaczne jak kupne konserwy, gdyż nie zawierają kwasu salicylowego ani też innych środków używanych w fabrykach w celu powiększenia trwałości, a nieraz i ukrycia nieświeżości produktów”.

Przygotowywanie przetworów na zimę nie musiało się łączyć z umiejętnościami technicznymi – z pomocą gospodyniom domowym przychodził aparat Wecka, do którego dołączano książeczki z przepisami.

„(...) Jedynie konserwy domowe, sporządzane w bezwzględnie pewnych aparatach i szklach WECK’a są nie tylko bezpieczne dla dzieci, lecz również bardzo pożyteczne, jako utrzymujące i potęgujące wszystkie właściwości odżywcze zakonserwowanego produktu...”

Tak zachwalano owo pożyteczne urządzenie w specjalnej broszurze, którą polski dystrybutor wyrobów firmy J. Weck – Krzysztof Brun i Syn. Spółka Akcyjna Handlu Towarami Żelaznemi – dołączał bezpłatnie do każdego konserwatora. Objąśniono tam także na wstępie:

„Powszechnie wiadomo, że gnicie, fermentowanie i w ogóle psucie się poszczególnych artykułów spożywczych powodują małe żyjątka, znane pod nazwami: grzybów, bakterji, bakcyliów i t. d.

Jeżeli chcemy przeto uchronić jarzyny, owoce czy potrawy od zepsucia, musimy zabić znajdujące się w nich bakterje i uniemożliwić opanowanie produktu przez drobnoustroje z zewnątrz.

Cel ten osiągnąć można różnemi sposobami. A więc: przechowuje się mięso w lodowni, suszy owoce, wędzi mięso i ryby, przechowuje jarzyny i owoce w cukrze, occie i soli, przyczem dodaje nieco chemikalji, n. p. kwasku salicyłowego. Wszystkie te jednak zachody posiadają znaczne wady. Przede wszystkim używanie chemikalji jest niebezpieczne, gdyż wszystkie są mniej lub więcej trujące. Sól nie do wszystkich artykułów się nadaje. Dodawanie cukru do owoców w celu przechowywania przy niektórych owocach niszczy ich smak naturalny. Suszone owoce nigdy już nie dorównają owocom świeżym. Żaden wreszcie z wymienionych wyżej sposobów nie daje tego, aby dany produkt można było przez potrzebny przeciąg czasu przechować w stanie gotowym do użycia, bez obawy, że się zepsuje, lub utraci swoje zalety stanu pierwotnego”.

I tu z pomocą przychodzą praktyczne i proste w obsłudze słoje Wecka, których produkcję poprzedziły żmudne próby i badania:

„Droga do tego celu wiodąca była długa i ciężka. Pierwszy krok uczynił chemik dr Rempel, wynalazca urządzenia, za pomocą którego, przy niewielkim trudzie, można było zawartość specjalnych naczyń nagrzać i osiągnąć jednocześnie szczelne ich zamknięcie”.

Innym sposobem przygotowywania przetworów było wykorzystywanie kompotierek, zawiązywanych płótnem i pęcherzem. Ich wadą był jednak krótki okres trwałości – nawet w suchych piwnicach przetwory były w stanie dotrwać najwyżej do połowy sezonu zimowego, ponieważ pleśniały.

Gospodynie smażyły także konfitury i robiły soki owocowe.

„Chyba najleniwsza gospodyni nie będzie utrzymywała, że należy używać konfitury kupne, chociażby dlatego, że kupne, choć przeważnie dużo ładniejsze, są jednak zawsze mniej smaczne”[3]. No i – co istotne – droższe. Domowe przetwórstwo owoców mogło być jeszcze tańsze, gdy połowę miarki cukru zastępowano syropem z ziemniaków, przezroczystym, gęstym i słodkim jak miód. Był on tańszy od cukru i też pomagał konserwować przetwory. W tym samym celu używano tabletek „Benzoesu” (jedna pastylka na jeden kilogram konserwy), które „zapobiegały kwaśnieniu, burzeniu się i pleśni”. „Jest ona tak trwała [pastylka], że smak ani kolor do następnej nie zmienia się jesieni, czego się o solonych pomidorach nie da powiedzieć – sól je tak przenika, że owoce kolor i wygląd mając ładny, smak i aromat zupełnie tracą”[4] – taki sposób przygotowywania pomidorowych konserw w butelkach doradzał czytelniczkom „Bluszcz”.

Niektórych owoców nie poddawano obróbce termicznej – wsypywano je po prostu do butelek i szczelnie zamykano. W ten sposób robiono zapasy agrestu i borówek, które w zimie wykorzystywano do sosów, kisieli, na zupy. Poziomki – dodawane w zimie do herbaty – suszono latem w cieniu. W październiku suszono zebrane w sadach gruszki, jabłka, śliwki. Nic nie powinno się zmarnować – drobne mankamenty można było nawet uznać za zaletę: śliwki – „nieco przejrzałe lub nadmarżnięte – najśłodsze są po ususzeniu”; jabłka – „nieco pobite, niedające się konserwować – też do suszenia dobrze się nadają”; „uległe gruszki też dają najwyborniejszy susz”[5]. Nie marnowano również warzyw: „Gdzie pozostały znaczniejsze ilości zielonych pomidorów, takich beznadziejnych, co to już w żadnym razie nawet w szklarni nie dojrzały, należy je zużytkować, robiąc z nich

pikle ostre i słodkie, kwasząc je z koprem jak ogórki lub robiąc z nich sos ostry do zimnych mięs”[6].

Włoszczyznę trzymało się w piwnicach lub dołach w ziemi (tzw. kopcowanie). Część jarzyn kroїło się na paski i suszyło w cieniu lub w lekko rozpalonym piecu. Wykorzystywano je wczesną wiosną, gdy przechowywane w podziemnym pomieszczeniu „już miały zapach piwnicy”. Kalafiory, trudne do przechowywania, wieszano wraz z korzeniami i wierzchnimi liśćmi na sznurach w (koniecznie suchej!) piwnicy. Podobnie przechowywano karczochy. W listopadzie zaczynało kisić kapustę. Białą szatkowano, gorszą – szarą – rąbano. Przygotowywano też kapustę sałatkową z jabłkami lub kapustę w główkach – małe główki kapusty parzyło się wrzątkiem, trzymało pod przykryciem kilka godzin, potem osączało i dokładało do tradycyjnie kiszonej poszatkowanej kapusty lub układało w oddzielnym naczyniu, dociskając szczelnie główki i dodając do nich małe, twarde jabłka.

Przypisy

[1] *Co mam ugotować?*, Maggi sp. z o.o., Poznań 1933, s. 4–5.

[2] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 26, s. 218.

[3] „Bluszcz”, 1927, t. 60, nr 36, s. 22.

[4] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 40, s. 383.

[5] Ibidem.

[6] „Bluszcz”, 1923, t. 56, nr 45, s. 442.



KŁĘCZNIKOWE I KOLONIALNE - SKLEPY PRZED WOJNĄ

W dwudziestoleciu, podobnie jak przed pierwszą wojną światową, handel odbywał się przede wszystkim na placach targowych i miejskich rynkach. Warunki sprzedaży przedstawiały się rozmaicie – czasem przestrzeń targowa była zorganizowana – przygotowane kramy, stoły, czasem handlowano wprost z ziemi, zwłaszcza gdy do sprzedaży była tylko jedna kura lub kosz jabłek. Po owoce w Krakowie chodziło się na Mały Rynek, do jednego z najbardziej malowniczych zakątków tego miasta. Miejski targ odbywał się na placu Szczepańskim: „Zajmowały go stałe i przenośne kramy, jatki rzeźnicze oraz kuchnie na wolnym powietrzu,

w których sprzedawano gorącą zupę i kielbaski. Handlowali tutaj zarówno Żydzi, jak i przekupki krakowskie, a także ludność przyjeżdżająca z okolicznych wsi. Na Placu Szcze-
pańskim można było nabyć gliniane garnki, węgiel drzewny, sól w dziesięciokilogramowych blokach”[1]. Handlowano również na placu Wolnica i Nowym, na którego środku wybudowano okrągłą halę targową. Miasto wydzierżawiło ją gminie żydowskiej na rytualną rzeźnię drobiu.

Na Kazimierzu, pomiędzy ulicami Estery i Kupa, odbywał się targ rybny; miejsce to nazywano rybim placem.

„Stoją na nim kramy i wielkie drewniane kadzie, w których przechowywano ryby, oraz uwija się tłum starozakonnych w charakterystycznych strojach – chałatach i jarmułkach, a kobiety w perukach”[2].

Handlowano także na krakowskim Rynku Głównym. Plac był wypełniony przekupkami i przekupniami. W dużych wiklinowych koszach wyłożonych jasnymi serwetami leżały owoce; w innych, na sianie – jajka; na materiale rozłożonym na bruku – morze grzybów, obieranych i czyszczonych przez sprzedających. Obok – dorodna gęś i kosz granatowy od borówek.

W Warszawie dwa największe targowiska to bazar Różyc-
kiego na Pradze i plac Kerecelego na Woli. Jadwiga Konarska tak wspominała popularnego Różyca z przedwojnia:

„Na bazar prowadziło wspaniałe wejście. Na środku stał wielki syfon, w którym znajdował się sklep z owocami. Wszystkie owoce, jakie pani chciała. Takich jabłek, jak tam, nie widziałam potem już nigdy w życiu. To były jabłka sprowadzane w beczkach, niewielkie, takie jak większe jajka, z jednej strony czerwone, z drugiej jasne. (...) Cała alejka z rybami. Cała alejka – jatki z mięsem. Wszystkie gatunki

mięsa. Co pani chciała. Z drugiej strony owoce i jarzyny. Wszystkie kasze, wszystkie owoce przez cały rok. To był przewspaniały targ i naprawdę te owoce były tanie, były świeże. Tam się można było we wszystko zaopatrzyć, czego dusza zapagnęła”[3].

Na bazarze handlowali przede wszystkim Żydzi, co narzucało odpowiednie formy sprzedaży – po pierwsze – trzeba było się targować, po drugie – zadowolenie klienta było celem nadrzędnym i po trzecie – nie było takiej sytuacji, by kupujący czegoś chciał, a sprzedający tego nie miał, bo nawet gdyby czegoś brakowało na składzie, to handlujący stanąłby na głowie, żeby towar sprowadzić, ponieważ... patrz punkt drugi. Kwintesencję klimatu bazaru Różyckiego zawiera anegdota przytoczona przez Ryszardę Zielińską:

„No i przyszło dwóch aktorów kupić sobie jakąś nadzwyczajną walizkę na podróż ze świńskiej skóry. Patrzą, ale takiej nigdzie nie ma. Stanęli zmęczeni i jeden z nich mówi: «Nie, nie dostaniemy tego. Nie, nie, nie, nie dostaniemy, wątpię, wątpię». Nagle wychodzi Żyd: «Przepraszam bardzo, u mnie jest świeże wątpię»”[4].

Do drugiego warszawskiego bazaru, czyli Kercelaka, najlepiej pasuje określenie, jakie już po wojnie nadał mu Wiech – „największy przedwojenny dom towarowy, czyli cedet na świeżym powietrzu”[5]. Na półtorahektarowym placu można było kupić wszystko: śmietanę, buty, papugi, pestki z dyni, biżuterię, artykuły metalowe, starzyznę i tandetę. Na bazar składały się drewniane budy, ciasno przytulone do siebie, kramy i stoły, rozlewające się w miasto poza wytyczony obszar. Do tego przestępczy świat i jego interesy – taki był koloryt Kercelaka.

Wybór towarów na bazarach był ogromny, ceny niższe niż w sklepach, ale zakupy wymagały od nabywców sporej czujności i odpowiedniej praktyki – zdarzało się bowiem, że nieuczciwi sprzedawcy oferowali żywność drugiej świeżości lub niepełnowartościową. Należało się mieć na baczności, kupując na przykład kawę mieloną, do której dosypywano sproszkowane żołądźce lub kasztany. Mleko rozcieńczano wodą, śmietanę zagęszczano kredą, do masła dodawano utarte ziemniaki. „Odświeżano” ryby, pociągając ich skrzela czerwoną farbą. Doświadczone służące i panie domu nie dawały się nabierać na takie sztuczki, mniej wprawne – płaciły frycowe.

Oczko wyżej od bazarowego handlu stały hale targowe. W Warszawie kupowano w Halach Mirowskich, gdzie sprzedaż odbywała się w warunkach znacznie lepszych od tych, które panowały na targowiskach. Warto tu przywołać wspomnienie Barbary Jarosławskiej, która z dziecięcych wizyt na bazarze Różyckiego zapamiętała taką scenkę rodzajową:

„Jako dzieci staliśmy na bazarze i obserwowaliśmy szczury, które wychodziły spod budek z mięsem na wybrukowaną kostkę pić wodę z rynsztoków”[6].

Do hal doprowadzono bieżącą wodę i kanalizację, towar sprzedawano zaś z marmurowych stołów, w utrzymaniu czystości pomagały wykafelkowane powierzchnie, a do dyspozycji sprzedających były chłodnie. Podobne nowoczesne hale targowe powstawały także w innych miastach. W Gdańsku halę podzielono na trzy części: owocowo-warzywną, mięsną i rybną. Wyposażono ją w windy towarowe, komory chłodnicze i magazyny, a nawet system wentylacyjny. Uznawano ją za obiekt na wskroś nowoczesny i architektonicznie dopracowany. W porównaniu z poprzednim miejscem handlu – budami jarmarcznymi stojącymi w centrum miasta – zmiana była kolosalna. W podobny sposób cywili-

zowano handel w Krakowie, budując halę targową na Grzegórkach. Jednak niedługo korzystano z udogodnień – wybuch wojny przerwał polski marsz ku rozwojowi i nowoczesności.

Metamorfozę przechodziły także sklepy. Niektóre wciąż pozostawały w poprzedniej epoce, epatując secesyjnym przepychem, inne zaś lśniły chromem i zachwycaly prostymi detalami.

„Szczególnie wysokie wymagania stawiała klientela z galicyjskim polotem, elegancją i wiedeńskim gustem. Właściciele sklepów kopiowali sprawdzone wzory i metody sprzedaży, oglądając się na Pragę, Wiedeń i Budapeszt”[7].

W stolicy fala modernizacji nadeszła w latach trzydziestych. „Wiele przedsiębiorstw handlowych w Warszawie zaczęło wówczas unowocześniać swoje lokale sklepowe, bardziej dbać o reklamę, zmieniając szatę graficzną opakowań, szkolić personel”[8] – wspominał Kordian Tarasiewicz, w tym czasie członek zarządu firmy Pluton zajmującej się sprzedażą kawy i herbaty. Warszawski funkcjonalizm prezentował niezwykle elegancki sklep w kamienicy Wedla na ulicy Marszałkowskiej. Na parterze, w narożnym lokalu działał sklep firmowy „wypełniony niewyobrażalną dziś wielością słodkich cudowności. Były tu wyśmienite kwaśne lاندrynki, żurawiny i fiołki w cukrze, przeróżne wyroby czekoladowe i przed Wielkanocą – miniaturowe stoły zastawione świątecznym śniadaniem z marcepanu, nawet z maciupeńką karafką kolorowej nalewki”[9]. Nie tylko wygląd owego sklepu firmowego, lecz także całokształt działalności handlowej firmy E. Wedel stanowiły dla Tarasiewicza wzór przedsiębiorstwa przemysłowego: doskonała organizacja pracy, przemyślany w najdrobniejszych detalach wystrój sklepów, szkolenia dla personelu. O sukcesie tak sprawnie

działającej firmy cukierniczej świadczył sklep filialny w Paryżu. Tarasiewicz wszystkie szczegóły umiejętnego zarządzania przedsiębiorstwem poznał z pierwszej ręki – wraz z kadrą kierowniczą Plutona zwiedzał warszawską fabrykę Wedla, a później, przy filiżance czekolady, wymieniał zawodowe uwagi z dyrektorem Janem Wedlem i dyrektorem sprzedaży Felicjanem Pintowskim. Pluton także szedł z duchem postępu – aby zmodernizować i unowocześnić wygląd sklepów, firma zatrudniła architektów: Jadwigę i Janusza Ostrowskich. Do zakupów zapraszał neonowy szyld, wnętrze sklepu oświetlały świetlówki wmontowane w zagłębieniu sufitu. Pod ścianą rzędem stały puszki z różnymi rodzajami kawy, zamontowane w stałych obudowach. A ladę zrobiono z drewna orzechowego. Pluton dawał swoje logo także sklepom tzw. wyłącznej sprzedaży, czyli działającym na zasadzie franczyzy, jakbyśmy to dziś określili. Właściciele owych sklepów podpisywali z firmą umowy, w których zobowiązywali się do sprzedaży wyłącznie jej produktów. I tu znowu historia Plutona spleta się z Wedlem – jedyne odstępstwo od tej zasady robiono dla wyrobów tego producenta słodyczy. Modernizacja przedsiębiorstwa Tarasiewicza dotyczyła również znaku firmowego i opakowań. Na opracowanie logo rozpisano konkurs na Wydziale Architektury Politechniki Warszawskiej. Pluton zdecydował się uczynić znakiem rozpoznawczym swojej firmy ziarnko kawy w płomieniu. Autor zwycięskiego projektu Jerzy Hryniewiecki projektował potem dla Plutona opakowania, a nawet wystrój karo-serii samochodów dostawczych. Innym projektantem opakowań i autorem humorystycznych reklam był Eryk Lipiński. Dbalością o szczegół zachwycał także Wedel – papier pakowy zaprojektowała dla tej firmy Zofia Stryjeńska.

Nowocześnie wyglądały również sklepy kolonialne prowadzone przez firmę Bracia Hirszfeld. Dwa z nich działały

w doskonałej lokalizacji – na Nowym Świecie i na Marszałkowskiej. Sklep na Bielańskiej był połączony z restauracją Picadilly: „Podobnie jak inne lokale Hirszfeldów w latach trzydziestych miał nowoczesny modernistyczny wystrój. Ściany wyłożone były płytami Białej Marianny o lekko różowym użyciu”[10]. Z Hirszfeldami konkutowali Bracia Pakulscy, którzy mieli sieć sklepów, hurtownie i składy win. Najbardziej znany był lokal na rogu Chmielnej i Brackiej; placik na skrzyżowaniu Zgoda, Chmielnej, Brackiej i Szpitalnej „mógłby nazywać się «trzech braci», gdyż tam właśnie sąsiadowały ze sobą dom towarowy braci Jabłkowskich, sklep kolonialny braci Pakulskich i szkoła tańca braci Sobiszewskich”[11] – wspominał to miejsce Kordian Tarasiewicz. Przy samym wejściu do sklepu Braci Pakulskich wisały kuropatwy i zające, subiekci wynosili kosze z truskawkami, czereśniami, w innych poukładane były szparagi.

W Krakowie dużą popularnością cieszył się sklep kolonialny Szarski i Syn ulokowany na Rynku Głównym. Sprzedawano w nim słynną „herbatę z wieżyczką”. W piwnicach tak zwanej Szarej Kamienicy urządzono magazyn, gdzie stały maszyny przeznaczone do pakowania herbaty oraz gdzie znajdowała się palarnia kawy. Przy rynku działały także inne firmy delikatesowo-kolonialne: Hawełka, Grosse, Meinl. Hawełka, czyli sklep Pod Palmą, oferował luksusowe produkty spożywcze. Juliusz Meinl, przedsiębiorca z Wiednia, pojawił się na polskim rynku na początku lat trzydziestych, wprowadzając nasze firmy w stan handlowej mobilizacji, ponieważ był trudnym do zlekceważenia konkurentem – stały za nim duży kapitał, lata doświadczeń i szeroki asortyment towarów (oprócz herbaty, kawy i kakao, sprzedawał także oliwę, czekoladę lwowskiej firmy Branka, wina, wafle).

„Tam były wspaniałe czekolady, które mnie bardziej chyba smakowały od wedlowskich, i pamiętam właśnie czekoladę pomarańczową. To była nadzwyczajna czekolada. Pamiętam ten smak do dziś”[12].

Tak wspominała lubelski sklep Meinla Teresa Szmigielska. Pluton podszedł do sprawy naukowo – zamówił ekspertyzę, czyli ocenę sytuacji i plan działań do wdrożenia w Instytucie Naukowym Organizacji i Kierownictwa. W dokumencie znalazły się między innymi wytyczne dotyczące działania przedstawicieli handlowych i sposobu ich wynagradzania – pensja plus prowizja, okresowe spotkania monitorujące posunięcia konkurencji, opinie zwrotne od klientów. W efekcie Pluton rozszerzył swoją ofertę o towary kolonialne, na które był popyt w stolicy, o sardynki, oliwę, wanilię i żelatynę. Próbna partia tych produktów nadeszła tuż przed wybuchem wojny.

Pomiędzy targami, halami i sklepami kolonialnymi rozciągało się morze sklepów i sklepików. Duża część, zwłaszcza we wschodniej Polsce, była prowadzona przez Żydów.

„Na Lubartowskiej najwięcej było drobnych sklepików żydowskich, często małych i ciasnych, co nie sprzyjało utrzymywaniu ich w czystości i higienie. Po Lublinie krążyły komisje sanitarne sprawdzające stan lokali i komisje cennikowe, domagające się, aby na towarach znajdowały się ceny, co wymagało, rzadkiej wśród żydowskich mieszkańców miasta, znajomości języka polskiego. Za nieprzestrzeganie powyższych zasad groziły surowe kary. Zakazywano również handlu w niedzielę, co utrudniało Żydom utrzymanie rodziny z pięciodniowego handlu”[13].

Małe sklepy żydowskie, prowadzone w lokalach o niskich stropach, lublinianie nazywali zwykle „klęcznikowymi”.

Można w nich było kupić mydło i powidło: wszelkie artykuły spożywcze, pasty, proszki, artykuły metalowe. Mimo wspomnianych niedogodności Żydzi prowadzący handel nie narzekali na brak klientów. Teresa Szmigielska z Lublina wspominała:

„Moja mama bardzo lubiła kupować w sklepach żydowskich. Na Krakowskim Przedmieściu było bardzo dużo sklepów. Kilka lat przed wojną było już dużo sklepów polskich, bo był taki trend, między innymi w ramach tego antysemityzmu, żeby Polacy jak najwięcej zajmowali się handlem, zakładali sklepy, żeby wyeliminować handel żydowski, żeby być dla nich konkurencją. Moja mama opowiadała, bo ja to tylko z opowiadań wiem, że nigdy ich nie przeskoczą, bo: «Po pierwsze nie lubię chodzić do tych polskich sklepów, dlatego że są strasznie wyniośli i niegrzeczni. A jak pójde do sklepu żydowskiego, to ja jestem tam hołubiona. No... Wszystko mi znosi, pokazuje...»”[14].

Bojkot żydowskiego handlu, nasilony w drugiej połowie lat trzydziestych, był wynikiem kryzysu gospodarczego. Antysemityzm ekonomiczny przyjmował różne formy – Związek Chrześcijańskich Kupców w Poznaniu urządzał pikietę przed sklepami żydowskimi, a w witrynach swoich lokali umieszczał hasła: „Swoj do swego po swoje”, „Firma chrześcijańska”. Endeckie bojówki niszczyły żydowskie sklepy. Stosunek rządu polskiego do takich praktyk wyraził premier Felicjan Sławoj-Składkowski słowami: „Walka ekonomiczna owszem, ale krzywdy żadnej”. Rachunek wypadł jednak na korzyść sklepów żydowskich: „W sklepach u Żydów zawsze było wszystko taniej. Cukier tak kosztował złotówkę, a u Żyda dziewięćdziesiąt groszy. I na burg [kredyt] dali”[15] – wspominała Daniela Ponikowska z Lublina. Polacy lubili kupować w żydowskich sklepach nie tylko z powo-

dów oszczędności; duże znaczenie miała także przywołana już jakość obsługi i wybór towarów.

Przypisy

- [1] W. Mossakowska, A. Zeńczak, *Kraków na starej fotografii*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1984, s. 71.
- [2] W. Mossakowska, A. Zeńczak, op. cit., s. 198.
- [3] http://bazar-rozyckiego.pl/?page_id=240, online [dostęp 11.11.2014].
- [4] Ibidem.
- [5] Wiech, *Śmiech śmiechem*, Czytelnik, Warszawa 1976, s. 215.
- [6] http://bazar-rozyckiego.pl/?page_id=240, online [dostęp 11.11.2014].
- [7] J.S. Majewski, *Warszawa nieodbudowana. Lata trzydzieste*, Veda, Warszawa 2005, s. 107.
- [8] K. Tarasiewicz, op. cit., s. 91.
- [9] J.S. Majewski, op. cit., s. 211-212.
- [10] J.S. Majewski, op. cit., s. 173.
- [11] K. Tarasiewicz, op. cit., s. 73-74.
- [12] http://tnn.pl/himow_fragment.php?idhr=114, online [dostęp 11.11.2014].
- [13] http://tnn.pl/Żydowski_handel_we_wspomnieniach_mieszkańców_Lublina,2520.html, online [dostęp 12.07.11.2014].
- [14] Ibidem.
- [15] [http://teatrtnn.pl/historiamowiona/swiadek/Ponikowska%2C_Daniela_\(1925-_\)?tar=46719](http://teatrtnn.pl/historiamowiona/swiadek/Ponikowska%2C_Daniela_(1925-_)?tar=46719), online [dostęp 11.11.2014].



KULINARNE ZAPOŻYCZENIA: AUSZPIK I MAKAGIGI

W dwudziestoleciu polska kuchnia chętnie czerpała z kulinarnych zdobyczy innych europejskich nacji. Powszechne było przekonanie, że tylko „ludzie pierwotni kontentują się jedzeniem co dzień tych samych dań, z niechęcią widząc, nieraz protestem witając, rzeczy nowe^[1]”. Najbardziej poważano kuchnię francuską – od dawna cenioną nad Wisłą. To od Francuzów wzięliśmy pasztety, ryby i mięso w galaretach, nazywane auszpikiem, ryby faszerowane, *vol-au-vent* (nadziewane babeczki z ciasta francuskiego), krokiety, omlety z nadzieniem, *chaud-froid*, czyli dania z gotowanego drobiu, pokrojonego na plastry. Przygotowywaliśmy

potrawy z ostryg, homarów i truflí. Z francuska nazywali-
śmy sposób obróbki i sporządzania produktów: faszerowa-
nie, blanszowanie, panierowanie i gotowanie w bemailze
(*au bain marie*), czyli na parze wodnej; regularne spotkania
– tzw. żurfiksy (*jour fixes*) i posiłki, np. ptifurki (*petits fo-
urs*), czyli małe ciasteczka.

„W niektórych sklepach i cukierniach na drzwiach wejścio-
wych widniał napis: *entrée* złotymi literami. Był to niewąt-
pliwie przejaw nieszkodliwego snobizmu, choć trzeba przy-
znać, że w wielu polskich domach i dworach prenumerowa-
no francuski tygodnik „Illustration”, a w kołach ziemiań-
skich język francuski był często w użyciu”[2].

Tak wspominał Konrad Tarasiewicz. Wpływy języka francu-
skiego znajdziemy także na menu przedwojennych przyjęć.
Z lektury jadłospisów możemy się dowiedzieć na przykład,
że z okazji jubileuszu profesora Tadeusza Zielińskiego
w 1930 roku podano *bisque* z raków, czyli zupę rakową,
a podczas obiadu na Stawisku w 1932 roku gościom Iwasz-
kiewicza serwowano potrawy nazwane przez pana domu:
barszcz à la polonaise, poulets 3 mai, café Maison[3].

Uznanie znajdowały potrawy kuchni austro-węgierskiej,
najbardziej zbliżone do kuchni francuskiej. Kuchnia włoska
fascynowała odmiennością, ale jej przepisy nie nadawały
się do przeniesienia na polski grunt. No bo jak tu przygoto-
wać smaczne danie włoskie, z jego dumą narodową – pysz-
nym makaronem w roli głównej, który w słonecznej Italii
jest „bez zapachu kleju tak powszechnego w makaronie pol-
skiej fabrykacji”[4]. Doceniano także umiejętność gotowa-
nia tego pysznego wyrobu mącznego: „(...) minut dziesięć,
to jest właśnie tyle, ile trzeba, aby utracił surowiznę, lecz
nie sflaczał”[5]. Z oporem przyjmowano natomiast sposób
serwowania jarzyn – z masłem, albo stopionym, albo roz-

puszczającym się pod wpływem ciepła potrawy, lub duszonych na oliwie. Polska ciągle gustowała w bardziej zawieszonych sosach i majonezach. Kuchnia niemiecka nie znajdowała u nas zwolenników: „Posiada wszystkie cechy narodu niemieckiego: brak jej wykwintności i lekkości, przeznaczona jest dla konsumentów piwa”[6].

W kuchni żydowskiej doceniano oszczędność i higienę, które wynikały z nakazów religijnych. Poza tym była to kuchnia „bardzo smaczna, bardzo korzenna, bardzo odrębna”[7]. Szczególnie ceniono rybę – szczupaka lub karpia – po żydowsku. Podawano ją często w szafranowym sosie z białą chałką. Na prowincji zjadano się żydowskimi obwarzankami i szabasowymi chałami. Żydzi handlowali produktami charakterystycznymi dla ich kuchni. Kobiety sprzedawały na ulicach na przykład kiszzone jabłka, gorący groch, makagigi, cebularze. Smaki tych potraw wspominał Waldeemar Greszta:

„Jadłem makagigi bardzo. Co to jest? To takie kwadraciki z maku, nie wiem, czym to tylko sklezione było, takie twarde. To się jadło i ono się dopiero w ustach rozpuszczało, i ten mak się jadło – makagigi. To sprzedawali Żydzi i Żydówki, przy chodniku. (...) Ja jadłem przed wojną cebularze, to cebularz był taki duży i on był tutaj podziurawiony w środku. Podziurawiony chyba nożem, posypany tą cebulą. Ale w tym miejscu, gdzie był podziurawiony, on w ogóle nie wyrastał i był cienki i chrupiący, a tylko obrzeże było wyrosnięte. Jak się takiego cebularza posmarowało masłem, to pycha”[8].

Przypisy

[1] „Bluszcz” 1930, t. 63, nr 37, s. 20.

[2] K. Tarasiewicz, op. cit., s. 68.

- [3] M. Iwaszkiewicz, op. cit., s. 91, 108.
- [4] „Bluszcz” 1930, t. 63, nr 41, s. 21.
- [5] Ibidem.
- [6] „Bluszcz” 1928, t. 61, nr 10, s. 20.
- [7] „Bluszcz” 1930, t. 63, nr 37, s. 20.
- [8] http://teatrnn.pl/leksykon/node/1601/zydowski_handel_we_wspomnieniach_mieszkańców_lublina, online [dostęp 11.11.2014].



PROSZONY OBIAD, POOBIEDNIA HERBATKA I MAŁE DANSINGI

W dwudziestoleciu życie towarzyskie kwitło. Kinematografy, teatrzyki rewiowe, dansingi, kina, restauracje. Umiano i lubiano się bawić. Częściej jednak spotykano się poza domem – prywatki przegrywały z atrakcjami, jakie oferowało miasto.

„Nie mogąc urządzać – z powodu zwiększonej drożyzny i szczupłych mieszkań – przyjąć wieczornych z siedzącą kolacją i całonocnymi tańcami i kartami, nie urządzamy ich wcale i tem pozbawiamy młodzież dorastającą i dorosłą, ale

jeszcze w domu rodzinnym mieszkającą, najmilszej zabawy; wypychamy ją poniekąd do kin na sensacyjne, często amoralne obrazy, do dansingów kawiarnianych, o których zbyt dużo niedobrego dałoby się powiedzieć. Przesadzamy sobie trudności i koszta połączone z przyjęciem (...). Gdybyśmy sobie stanowczo powiedziały: wedle stawu grobla i przypomniały sobie z własnych przeżyć, że nie tam najlepiej się bawią, gdzie są wspaniałe salony i wystawne przyjęcia, lecz tam, gdzie panuje najserdeczniejsza gościnność i największa dbałość o przyjemność gościa, że w polskim domu ściany się łatwo rozszerzają, jeśli tego gospodarze serdecznie zapragną – domy prywatne znowu otworzyłyby swe podwoje, a gospodarze swe gościnne serca na przyjęcie miłych, kochanych gości”[1].

Gorące kolacje powoli odchodziły w zapomnienie – w małych mieszkaniach, przy coraz mniej licznej służbie i w czasach kryzysu wystawność ustępowała miejsca pragmatyzmowi. Ze spotkań nie rezygnowano, nadawano im jednak inną oprawę. Przyjęcia zawsze były poprzedzone zaproszeniem, wyjątek stanowiła herbatka poobiednia, która mogła być umówiona lub zaskoczyć gospodarzy.

„Herbatka przygodna musi zastosować się do warunków chwili. Ratuja sytuację silnie nieraz zagrożoną pomysły genialne, a rodzące się w jednym momencie, wśród gwarów radosnych powitań, zmaconych dla pani domu troską serdeczną, aby podtrzymać reputację swojej spiżarni i stanąć na wysokości trudnego zadania”[2].

Jakie to genialne pomysły? Choćby taki, żeby czerstwe pieczywo pokroić w cieniutkie plasterki, które po wstawieniu do piecyka figlarnie się poskręcają. Do tego masło uformowane w małe kulki; inny pomysł to swoisty „tort” z przekładanych kromek białego i ciemnego pieczywa. Coś słodkiego

- obecne w każdej spiżarni orzechy włoskie - wyłuskane, podane w szklanej miseczce, a w drugiej - ciekły miód. Gdy zaś herbatka jest proszona, a więc pani domu ma więcej czasu, by przygotować poczęstunek, jest pole do popisu. Bezwzględnie należało przestrzegać podstawowej zasady: jeżeli na stole pojawiała się kawa, to w towarzystwie likierów i koniaków, owoców oraz słodczy, czyli rzeczy słodkich i wykwinnych. Jeśli zaś podejmowano gości herbatą, to do niej serwowano kanapki, tosty, ewentualnie ciasta.

Popołudniowe umówione spotkanie nazywano czasem z angielska five o'clock, czarną kawą, podwieczorkiem lub potocznie - żurkiem. Odbываły się one z różną częstotliwością - raz, dwa lub trzy razy w miesiącu, a czasem nawet co tydzień. Podawano na nim napoje: kawę, a do niej likier, herbatę, jakieś ciastka lub tort. Trwały krótko, około dwóch-trzech godzin, od piątej do siódmej-ósmej. Niektórzy goście spędzali z gospodarzami cały ten czas, inni wpadali na kwadrans. Gospodyni dbała o to, by przedstawiać sobie nawzajem nieznających się gości i by nikt nie czuł się samotny.

„Na tych popołudniowych wizytkach jedzenie i picie drugorzędną odgrywa rolę, główną ich okrasą jest uprzejmość gospodyni, interesująca i ożywiona rozmowa z unikaniem wszelkich ostrych dyskusyj na tematy polityczne, jako najbardziej niebezpieczne”[3].

Niektóre zasady savoi-vivre'u nie straciły na aktualności...

Trochę więcej zachodu wymagało zorganizowanie podwieczorku proszonego, na którym były brydż i tańce. Czym podejmowano gości? Na jednym, większym stole przygotowywano bufet, na drugim, mniejszym - zimne napoje. Do jedzenia podawano ciastka tacowe ułożone w zgrabne piramidy, torty, kanapki, słone przekąski.

„Owoce, cukierki, kompoty są dodatkami wcale nieobowiązu-
jącymi a wielce kosztownymi”[4]. Do picia orzeźwiająca
lemoniada lub (droższa) oranżada albo, jeśli środki na to
pozwalały – kruszon. Do tego kawa, herbata, likiery. Gospo-
dyni powinna być przezorna i na wypadek, gdyby zabawa
okazała się przednia i goście się zasiedzieli, mieć przygoto-
wane dodatkowe kanapki lub barszczyk z pasztecikami,
ewentualnie bigos lub flaki. „W dziewięciu wypadkach na
dziesięć taka przezorność okaże się pożyteczną i uchroni
nas przed posyłaniem nocą po wędliny do najbliższej ka-
wiarni”[5].

Gości zapraszało się także na „małe dansingi”. Przygoto-
wanie całonocnej zabawy z gorącym obiadem było praco-
chłonne i wyczerpujące, dodatkowo wymagało odpowied-
niej liczby pomieszczeń. Jaką wymyślono alternatywę? Pod-
wieczorki tańczące, które „mają tę zaletę, że kończąc się
wcześniej, nie przeszkadzają w pracy dnia następnego”[6].
Czym przyjąć roztańczonych gości? Przede wszystkim kawą
– „oczywiście czarną i obowiązkowo bardzo dobrą. Wysoki
gatunek kawy, bardzo aromatycznej, żadnych gotowych,
najbardziej zachwalanych mieszanek”.

Jedyna dopuszczalna domieszka to kawa figowa, która po-
prawiała kolor, nie psując smaku. Do kawy dwa likiery – sła-
by i mocny. Oprócz kawy podawało się także herbatę, a do
niej pokrojone w plasterki cytryny i pomarańcze. Do tego
słodkości – ciastka, torty, herbatniki. Przygotowanie ich
w większej ilości było nie lada wyzwaniem, choć i sporą
oszczędnością. Chociaż z drugiej strony wiele cukierni
udzielało rabatu, gdy zamówienie przekroczyło sto sztuk
ciastek. Cena spadała wtedy nawet o jedną piątą. Same
słodkości nie wystarczały – około dziewiątej wieczorem na-
leżało posilić gości czymś konkretniejszym – najlepiej roz-
maitymi kanapkami i sandwiczami serwowanymi na dużych

tacach – i podać herbatę. A ponieważ to spotkanie wiąże się z aktywnością fizyczną, przez cały czas powinny być dostępne chłodne napoje, na przykład lemoniada cytrynowa, malinowa lub żurawinowa, serwowane w dużym dzbanie lub wazie – wtedy niezbędna jest łyżka wazowa. W wersji bardziej eleganckiej lemoniadę zastępował kruszon (napój orzeźwiający zrobiony z soku, najczęściej cytrusowego, połączonego z winem i podawany z pokruszonym lodem) na pomarańczach lub ananasie.

Zimny bufet, przygotowywany na okoliczność popołudniowych i czasem przeciągających się spotkań mógł mieć bogatszą, bardziej wyszukaną formę.

„Bufet taki może być urządzony we dwa sposoby: 1) ustawia się dania, przekąski i napoje na dużym środkowym stole, wszyscy jedzą na stojąco, jak na dawnym święconem; 2) na oddzielnym stole lub otwartym bufecie z dużym blatem ustawia się półmiski, platery, butelki i karafki, na drugim obok zapasa talerzy, kieliszków, sztućców i serwetek, a obok tego są przygotowane małe stoliki lub jeden duży stół nakryte obrusami i otoczone krzesłami – goście nabierają na talerze dania, które im się podobają, i zasiadają na chwilę, aby je spożyć”[7].

Co znajdowało się na takim bufecie? To zależało od tego, jakie towarzystwo się miało zjawić na przyjęciu: jeśli mieli przeważać panowie i planowano wypić dużo alkoholu, to więcej zimnych i ostro przyprawionych przekąsek, jeśli więcej pań – wtedy raczej kremy, ciasta i owoce. Najlepszym zaś rozwiązaniem były dwa mieszane bufety wychodzące naprzeciw oczekiwaniom wszystkich gości. Na liście napojów znajdowały się zwykle: wódka, wino, kruszon, lemoniada; oczywiście napoje gorące, czyli kawa i herbata. Dodatkowo, gdyby zabawa była przednia i przeciągnęła się do

późnej nocy, do rana nawet, powinien być gorący barszcz lub rosół w filiżankach, do tego pasztecik lub kulebiak.

Co do dań nie było sztywnych zaleceń; dbano jednak o urozmaicanie menu, a więc jeśli jedno mięso było ciemne (sarnina, zając), drugie było białe (indyk, pulardy, schab); jedna ryba nadziewana, druga w galarecie; do tego sałaty, rolady, auszpiki; przekąski: śledzie, minogi, ryby wędzone, kawiori; sery łagodne i ostre. Słodkości także obfitość: torty, galarety, kremy, owoce i sałaty owocowe (czyli tak zwane kompoty na surowo), blanc-mangery, czyli mleczko podawane na wzór galarety, ulubiony deser króla Jana Sobieskiego – jak twierdziła Magdalena Samozwaniec. Alkohol: wódek przynajmniej trzy gatunki – czystą, zaprawianą i słodką, aby zaspokoić wszelkie gusty; wina też przynajmniej trzy gatunki – pierwsze białe, lekkie, wytrawne, drugie mocniejsze i słodsze, trzecie czerwone. Obok kruszonu nie powinno zabraknąć lemoniady i oranżady. Do czarnej kawy konieczne były co najmniej dwa gatunki likieru, jeden mocniejszy, drugi słabszy.

Oczko wyżej, jeśli idzie o wystawność i kosztowność, w rankingu towarzyskich spotkań stały prośzone obiady. Podawano je na białej bieliźnie stołowej, która mogła być ozdobiona jedynie haftem richelieu, gipiurą bądź koronkami klockowymi (również w kolorze białym). Stół dekorowano kwiatami, owocami, kryształami i srebrami. Jak wyglądała zastawa? Gdy zaproszonych gości było dwanaścioro, to należało:

„liczyć nie mniej od 12 głębokich, 24 płaskich, 12 pasztecikowych, 12 deserowych i 12 przekąskowych talerzy. (...) Przed każdym nakryciem powinna stać szklaneczka do wody lub piwa, kieliszek mniejszy do wódki (o ile wódkę się podaje przy stole, nie oddzielnie). Średni do mocnego wina

(węgierskiego, hiszpańskiego), duży kieliszek do czerwonego wina, kieliszek zielony lub złocisty do reńskiego wina, nie wspominam już dzisiaj o szampanie, do którego zresztą się używają te same szklaneczki co do wody sodowej i do piwa („szampanki”). (...) Otwartą zawsze pozostaje kwestia tak zwanych przekąsek, zwyczaj podawania ich przed obiadem przyszedł do nas ze wschodu, lecz tak się u nas zaaklimatyzował, że już sobie kolacji ani obiadu bez nich wyobrazić nie potrafimy. Francuzi używają zakąski, lecz w ograniczonej ilości, dwa, trzy gatunki, podają je po zupie jako część składu obiadu – w Rosji zastawiano niemi stoły całe w oddzielnym nieraz pokoju i raczono się niemi w takich ilościach, że obiad właściwy był już do nich dodatkiem, zakończeniem niby”[8].

Najlepszym rozwiązaniem zatem było przygotowanie oddzielnego, niedużego stołu, najlepiej umieszczonego w rogu pokoju, i ustawienie na nim zakąsek i wódki, do tego małych talerzy i widelczyków. W roli zakąsek „kanapki, malusie, zgrabne, urozmaicone, ułożone gustownie na tacy lub półmisku, przybrane zieloną pietruszką, sałatką, jarmużem”. Same plusy takiego rozwiązania: „picie i jedzenie idzie prędko, każdy wybiera sobie z tacy, co mu smakowitem się wyda, nie trzeba masy naczyń, sztućców”.

Gdy tak smakowite zakąski zaostrzą apetyt gości, pora przejść do stołu, gdzie powinny już czekać dwie zupy: jedna klarowna (czyli czysta), druga legowana (czyli zaprawiana), do wyboru. Mięsa podawano zgodnie z zasadą, jeśli jedno danie jest jasne, drugie powinno być ciemne. Do mięsa serwowano jarzyny na ciepło, zieloną sałatę lub włoską sałatkę jarzynową i nieco słodsze dodatki: borówki, gruszki, śliwki w occie. Po mięsach przychodziła kolej na ryby. Na proszonym obiedzie na stole mogły pojawić się tylko w postaci go-

towanej lub w galarecie. Ryba smażona była traktowana jako pieczone w obiedzie postnym. Po rybie należało podać mrożony poncz, ewentualnie budyń jarzynowy, potrawę z raków lub wątróbkę z gęsiny na zimno. Potem jadło się leguminę na ciepło i na zimno. Deser składał się z owoców i sera – jednego ostrego, drugiego łagodnego.

Do picia podawano wina – po zupie hiszpańskie: portwein, maderę, xeres; do ryby reńskie lub francuskie wina białe; przy pieczystym czerwony burgund lub wytrawne wino węgierskie; na zakończenie wina deserowe, alcanta, tokaj. Z procentowych trunków serwowano jeszcze piwo, wódkę do zakąsek, nalewki do pieczystych i likier do kawy (mocniejszy i słabszy).

W jadłospisie nie mogło być monotonii, na przykład warzywa podawane do mięs nie powinny być takie same, jakich użyto do zupy. Jeśli podano zupę pomidorową, to do ryby trzeba było dać sos chrzanowy, z kolei po zupie rakowej do pasztetu nie należało serwować sosu rakowego. Jeśli dania były cięższe, deser powinien być lekki, taki jak mus, krem, lody. Gdy zaserwowano lżejsze potrawy, na deser można było podać coś konkretniejszego – tort, ciasto, budyń. Obfitość potraw na proszonym obiedzie mogła przytłoczyć, dlatego dobrym pomysłem było układanie przy każdym nakryciu menu:

„Przyjemnie jest wiedzieć, co się będzie jadło, a niejeden smakosz rad jest unormować swój apetyt przy daniu mniej lubianem, aby go zarezerwować na jakiś pożądany przysmak”[9].

O menu na proszonym obiedzie z okazji imienin córki opowiadał Franc Fiszer, barwna osobowość warszawskiej cygarii artystyczno-literackiej. Oto jak jadano w rodzinie Kotarbińskich:

„Zupę podali szparagową z diablótkami. (...) Wypiłem chyba ze cztery filiżanki! Doskonałe, wyśmienite! Potem były kaczki z jabłkami, no... delicje! Delicje, powiadam, w sam raz chrupka skórka, a mięso soczyste! Zjadłem ze trzy porcje, a mógłbym zjeść chyba siedem. Potem podano *crème renversée caramel*, coś niesłychanego! (...) Potem naturalnie sery – camembert, roquefort – do tego takie placuszki z kruchego ciasta, no a potem kawa. Wyśmienita! Mocna, gorąca kawa z kieliszkiem armaniaku. (...) nie pijam alkoholu, ale po takim obiedzie...”[10].

Dla przeciwwagi podsumowanie innej imieninowej imprezy – u piaskarza z warszawskiej Woli. Franc, pytany, jak upłynął wieczór, odpowiedział: „Cudownie. Piliśmy wódkę, jedliśmy salceson. Konwersacji nie było żadnej!”[11].

Warto także wspomnieć o jeszcze jednej formie spotkań kulinarnych – mniej towarzyskich, a bardziej biznesowych, czyli śniadaniu proszonym. Najczęściej wydawał je pan domu (to znaczy pan domu zapraszał gości, a resztę czynności z związanych z przyjęciem polecał uwadze małżonki) – dla współników, interesantów lub przyjaciół, aby spotkanie miało bardziej poufny charakter. Zaczynało się je od przekąsek: śledzi, sałatek, ryb wędzonych i w galarecie, które jadło się z masłem i cienko pokrojonym chlebem. Potem podawano coś na ciepło – potrawę z jaj, na przykład omlet z szynką lub jaja w muszelkach; później rybę gotowaną lub pasztet na gorąco, potrawkę z drobiu lub pożywną potrawę narodową: bigos, flaki, kielbasę z kapustą. Do picia była woda w karafce, wódka czysta, wódki zaprawione – gorzka i słodka, piwo, ewentualnie wino. Na koniec (po owocach, serach) pito czarną kawę, a do niej koniak i likier. W menu śniadania proszonego na wyższym szczeblu, urządzonego w 1935 roku na zamku Bioul dla Stefana Starzyń-

skiego, znalazły się: „homary w majonezie, wołowina à la jardinière, czyli à la ogrodniczka, fasolka zielona po angielsku, kuropatwy w rondelku, ciasta po norwesku z owocami, czyli gorąca zapiekanka z ciasta i owoców z kremem, owoce, desery”[12].

Przypisy

- [1] „Bluszcz” 1930, t. 63, nr 5, s. 18.
- [2] „Bluszcz” 1925, t. 54, nr 8, s. 184.
- [3] M. Dissłowa, op. cit., s. 80.
- [4] „Bluszcz” 1930, t. 63, nr 5, s. 19.
- [5] Ibidem.
- [6] „Bluszcz” 1925, t. 58, nr 1, s. 21.
- [7] „Bluszcz” 1925, t. 58, nr 7, s. 160.
- [8] „Bluszcz” 1923, t. 56, nr 51-52, s. 520.
- [9] „Bluszcz” 1924, t. 57, nr 1-2, s. 12.
- [10] R. Loth, *Na rogu świata i nieskończoności. Wspomnienia o Franciszku Fiszerze*, Iskry, Warszawa 2002, s. 201.
- [11] Ibidem, s. 306.
- [12] M. Iwaszkiewicz, op. cit., s. 120.



PRZY STOLIKU Z KEFIREM, MIKADKĄ LUB KAPUCYNEM. W BARACH, KAWIARNIACH I RESTAURACJACH

Dwudziestolecie było czasem towarzyskiego ożywienia. Mimo trudnych lat powojennych, a potem kryzysu gospodarczego oraz problemów lubiano i potrafiło się bawić i bywać. Sytuacja na rynku usług kulinarnych zmieniała się i polepszała w miarę upływu czasu. Pierwsze lata po odzyskaniu niepodległości były jednak chude. Antoni Słonimski wspominał:

„W Astorii obiady wydawano na kartki. O jakości tych obiadów świadczy popularna wtedy piosenka: «Dlaczego pan jest taki blady? Czy urzędowe jesz obiady?». (...) Sytuacja żywnościowa po wyjściu Niemców poprawiała się z dnia na dzień. Jakby krople dżdżu padły na wyschniętą ziemię. Rosły w oczach kielbasy, szynki, serdelki, mortadele, pojawiły się słynne warszawskie «rozmaitości». Wojenna blada kajzerka zarumieniła się powabną kruchością, cukiernicy przywrócili wszystkie pokusy lat dziecinnych»[1].

Znane było wtedy powiedzenie: „Warszawiak nie ma pieniędzy, lecz tylko do dwudziestej”. Prawdziwe kawiarniano-restauracyjne życie zaczynało się bowiem wieczorem, po dwudziestej, i trwało do późnej nocy. Adria, Astoria, restauracja w warszawskim Hotelu Savoy, restauracja Antoniego Hawelki w Krakowie lub w krakowskim Hotelu Grand; warszawska Ziemiańska, cukiernia P. Maurizio w Krakowie, Blikle w Warszawie – to miejsca, których sława przetrwała do dzisiaj – *crème de la crème* międzywojennych lokali kawiarniano-restauracyjnych.

Wielu gości miała zarówno najbardziej wytworna restauracja Simona i Steckiego, jak i najgorsza mordownia u Joska na Gnojnej. Rozdział poświęcony jedzeniu poza domem rozpoczniemy od najniższej półki gastronomicznej.

W wielu miastach przedwojennej Polski, obok ekskluzywnych, po europejsku urządzonych i prowadzonych lokali, funkcjonowały knajpki, punkty gastronomiczne, lokaliki, gdzie – z konieczności, nie dla przyjemności – stołowali się ci o najmniej zasobnym portfelu.

„I tak co dzień idą, wloką się, pędzą, setki, tysiące na «prywatne obiady». Nasycają głód w warunkach nieestetycznych, niehigienicznych, w ciasnocie. Byle prędej. Byleby obiady były tanie, smaczne i blisko domu. Nie można prze-

cież wydawać na komunikację, bo obiad wypada wtedy drożej o 25 groszy. I zasysają głód pospiesznie, stęsknieni za czystym stołem, za spokojem przy jedzeniu, za ciszą i swoim własnym otoczeniem. Oni, sublokatorzy i pozbawieni własnego domu. Ci, co mają rangi i tytuły naukowe i rodowe. Stare i nowe nazwiska. Kobiety i mężczyźni”[2].

Tak Maria Dobrowolska opisywała smutną kulinarną codzienność i konieczność pracującej inteligencji, która z racji swego sublokatorstwa nie mogła się stołować w domu, a na restauracje nie było jej stać. Jadała więc obiady prywatne, serwowane w rozmaitych miejscach: specjalnie do tego przygotowanych lokalach, prywatnych mieszkaniach, a nawet sklepach.

Na mieście jadano nie tylko obiady. Szerokie masy ludności chadzały do popularnych handelków, które stanowiły połączenie baru ze sklepem spożywczym. Posilano się tam w niezbyt wyszukanych warunkach, często na stojąco, zamiast obrusów na stolikach leżał papier pakowy. Ceny były jednak znacznie niższe niż w restauracjach. Handelki specjalizowały się w różnych daniach. Konrad Tarasiewicz wspominał:

„Następny sklep, jaki pamiętam na Marszałkowskiej, to pod numerem 42 handel wędlinami i mięsem Jana Jabłońskiego, zwanego przez klientów «Ryjkiem». W późniejszych latach na tyłach tego sklepu otwarto lokal śniadaniowy, który wkrótce zyskał sporą popularność”[3].

Serwowano tam (ponoć bardzo smaczne) serdelki, kotlety wieprzowe oraz wyborną golonkę.

Robotnicy posilali się w barach, których było sporo w biedniejszych dzielnicach Warszawy: na Czerniakowie, Pradze czy na Woli. Do prostych dań: kielbasy, ziemniaków, flaków,

obowiązkowo dawano mikadkę, czyli 50-mililitrową porcję wódki. W tych punktach gastronomicznych panował lokalny koloryt:

„W licznych knajpach: Sielance, Pod Gąską i wielu, wielu innych załatwiano sprawy towarzyskie i handlowe. Burdy i rozróby były tam na porządku dziennym”[4].

Obleżenie przeżywały także bary szybkiej obsługi, które w centrach większych miast karmiły masy pracujące. Kuchnia nie była wyszukana, serwowano przede wszystkim sycące dania jednogarnkowe: bigos, flaki, fasolkę po bretońsku. Niewygórowane ceny odpowiadały jakości asortymentu:

„(...) W drugim dniu mozolnych poszukiwań mieszkania konieczność skłania mnie do spożycia na mieście obiadu. Wstępuję do lokalu szczytającego się największą w stolicy sławą. Filie, filie i jeszcze raz filie wyrastają jak grzyby po deszczu. We wszystkich tłok, trudno o miejsce nie tylko siedzące, ale i przejściowe przy barowym pulpicie. Wybór musi paść na danie gotowe, bo czas mam bardzo ograniczony. Bigos? W upalny dzień? Za żadne skarby świata! Zrazy duszone z kartoflami? Parówki z kapustą? Chyba pod przy-musem osobistym! Pozostaje tylko prosię z czarną kaszą. (...) Dostaję ochłap słoniny zaledwie cieniem mięsa nazna-czony i górę kaszy cuchnącej brudną ścierką, a kraszonych nie skwareczkami i skwarkami, ale skwarami wielkości pa-znokcia dużego palca. Już przy optycznym zetknięciu z tem daniem głód kona, jak niewinny gołąb trafiony wulgarnym kamieniem wypuszczonym z łobuzerskiej procy. Płaczę. Wy-chodzę, wstrzymując się od komentarzy, bo po co rzucać groch o ścianę? Zresztą trudno żądać od polskiego baru, aby liczył się ze skalą wymagań tych, co nie piją szeregu kolejek czystej z lodu, nie zagryzają jej kosztownym majonezem z restauracyjnych resztek pokrytych sosem na oliwie

z orzeszków ziemnych, a chcą po prostu zaspokoić prosty głód dobrze przyrządzonym i przyzwoicie podanym daniem”[5] – pisała Wanda Dobrzańska. Nie wiadomo, który lokal miała na myśli, bo w ten sposób można było scharakteryzować wiele z nich, na przykład bar Mars, mieszczący się „w centralnym punkcie Marszałkowskiej, a więc jednej z najbardziej ruchliwych, a może – najbardziej ruchliwej – ulic Warszawy. (...) Każdego dnia przebywały więc na Marszałkowskiej tysiące ludzi, a wśród nich liczni przechodnie spragnieni niedrogiego i szybkiego posiłku i poszukujący lokalu, gdzie można by wypić jednego głębszego po ubiciu korzystnego interesu albo na pociechę po nieudanej transakcji”[6].

Tak opisywała jeden z lokali należących do jej rodziny Jolanta Wachowicz-Makowska. Był on na tyle dochodowy, że jego właściciele Eugenia i Jan Wachowiczowie niedługo później nabyli udziały w bliźniaczym Satyrze, a jeszcze później zaczęli karmić warszawiaków w trzecim, najbardziej znanym i najbardziej dochodowym barze – Pod Setką. Wbrew pozorom jego nazwa nie pochodziła od objętości kieliszka, ale od numeru lokalu – mieszczącego się na skrzyżowaniu Marszałkowskiej i Alei Jerozolimskich. Doskonała lokalizacja sprawiała, że producenci artykułów spożywczych i napojów konkurowali ze sobą o umowy na dostarczanie do baru pieczywa, alkoholu, wędlin i mięsa, które sprzedawały się tu w ogromnej ilości. Nazwę lokalu właściciele wykorzystali do zgrabnej akcji marketingowej. Chcąc zwiększyć sprzedaż herbaty w swoim barze (klienci preferowali mocniejsze napoje), herbacianą mieszaną oznaczoną przez Warszawskie Towarzystwo Handlu Herbatą numerem 100 reklamowali jako „100 Pod Setką”. W „Setce” przygotowywano także popularne maczanki, czyli gorące bułki wypełnione mięsnym nadzieniem i polane so-

sem grzybowym (najlepsze maczanki robił krakowski Hawełka). Inną charakterystyczną przekąską były duszone prawdziwki w panierce z piwnego ciasta.

Wiernych gości miał bar Pod Wróblem sąsiadujący z Ziemiańską (w którym udziały także mieli wspomniani już Wachowiczowie). Specjalnością lokalu były gorące przekąski, pyzy i flaki – proste jedzenie o wyrazistym smaku, które tak wspominał Tadeusz Wittlin:

„Jeszcze kilkanaście kroków i tradycyjny Wróbel, bar, z którego bucha piwem i kiełbasą z kapustą. Nie do przyjęcia rano i na taki upał, gdy roztopiony asfalt jezdni uwiecznia odbitki podków dorożkarskich koni”[7].

Powszechna opinia była jednak taka, że Wróbel karmił dobrze. Stołowali się tu zarówno zwykli warszawiacy, jak i spragnieni konkretniejszych i bardziej sycących dań goście Ziemiańskiej. Trasę od Ziemiańskiej do Wróbla często razem pokonywali Broniewski i Słonimski – „na czystą zakrapianą”[8].

W innym znanym warszawskim barze – Pod Bachusem – klienci posilali się doskonałymi flakami po warszawsku, popijając je wódką (nazwa baru mogła zmylić). Serwowano w nim także kołduny po litewsku, które lepił specjalnie sprowadzony z Litwy kucharz. Tuż obok Bachusa był kolejny szybki bar – Sandwich. Tym razem adekwatnie do nazwy przygotowywano tu kanapki, z wybranego przez klienta rodzaju pieczywa i wędlin. Można było zjeść także prekursorkę zapiekanek, czyli bułkę z nadzieniem z mielonego mięsa, podsmażonego z cebulą. Naprzeciwko Sandwicha kosztowano czasem potrawy zwanej melszpejz. Była to słodka zapiekanka robiona z chleba, masła, żółtek, cukru, cytryny, śmietany i piany z białek.

W dwudziestoleciu rozkwit przeżywały także tanie bary mleczne, nazywane wtedy mleczarniami. Ich pierwowzorem była mleczarnia Nadświderzańska, założona w Warszawie na rogu Nowego Świata i Alei Jerozolimskich pod koniec XIX wieku przez Dłużewskich, właścicieli ziemskich, którzy karmili mieszkańców stolicy produktami mlecznymi pochodzącymi z ich majątku. W Nadświderzańskiej od rana pachniało wyśmienitym pieczywem:

„Obok warszawskich chrupiących kajzerek, rogalików, maślowniczków, solanek, parek itd., bywał tam również wiejski chleb pytlowy, na drożdżach pieczony, biały jak śnieg, mąką podsypyany, przyprawiony czarnuszką i kminkiem, o rumianej błyszczącej skórce – delicje!”[9].

Do tego sery, twarożek, jajecznica. Roznosił się aromat wybornej białej kawy i kakao. Tłumnie było tu także podczas drugich śniadań i obiadów, na które podawano pierogi z serem, zsiadłe mleko z kaszą gryczaną lub młode kartofle z kefirem. Największą sławą w produkcji kefiru cieszył się Pierwszy Specjalny Zakład Kefirowy Klaudii Sigaliny, mieszczący się na ulicy Królewskiej w Warszawie (sprzedawano tam także doskonałej jakości śmietankę i mleko). Nadświderzańska miała swoje filie. Jedna z nich mieściła się na Brackiej; było to popularne miejsce spotkań nauczycieli, którzy jadali tu drugie śniadania. Inna, tylko letnia filia, zajmowała Teatr na Wyspie w Łazienkach. W dni powszednie można było cieszyć się w niej urokami przyrody, natomiast w weekendy i wieczorami „bywało tu rojno i tłoczno, że i szpilki by nie wbił”[10].

Dużo warszawiaków gościła także znana z dancinów restauracja Oaza mieszcząca się przy Wierzbowej 9. W programie reklamowym z 1928 roku zachwalała przede wszystkim dwie atrakcje wpływające na dobrostan gości – coś dla

ciała: szampan Pommery & Grenno, wina bordoskie, koniak Martineau oraz coś dla ducha: tańce hiszpańskie, baletowe, ekscentryczno-komiczne, tańce i śpiew erotyczno-humorystyczne[11]. Atmosfera dobrej zabawy nie powinna jednak wyłączać konsumenckiej czujności. Przekonał się o tym Władysław Grabowski, aktor.

„Władzio był bardzo pedantyczny. Gdy kiedyś po sutej kolacji na rachunku w Oazie znalazł pozycję »pieczywo dziesięć złotych« – zawezwał kelnera: »Bułeczka kosztuje pięć groszy. Dziesięć bułeczek pięćdziesiąt groszy. Dwadzieścia bułeczek złotówkę. Dwieście pięćdziesiąt bułeczek pięć złotych. Pięćset bułeczek to piramida. Wieża Eiffla bułeczek. Nie było«”[12].

Warszawiacy chętnie odwiedzali także znaną z solidnej kuchni restaurację Pod Bukietem. Odpowiednio duże porcje serwowano również w Gastronomii na rogu Nowego Świata i Alei Jerozolimskich. Modna była też Astoria na Nowym Świecie 64. Tu przesiadywał „cały Parnas odrodzonej ojczyzny”: Żeromski, Lechoń, Wieniawa, Makuszyński, Nowaczyński. Stąd też pochodzi historia o Włodzimierzu Majakowskim, którą przytoczył Słonimski w swoim *Alfabecie wspomnień*:

„Gdy był w Warszawie, grupa pisarzy dość zróżnicowanej lewicy przyjęła go śniadaniem w restauracji Astoria. Przy stole przypadkowo siedziałem naprzeciw Majakowskiego. (...) Wesoły i kordialny, chciał trochę swoich polskich kolegów epatować wzgardliwym dla burżuazyjnych form zachowaniem, więc gdy siadł za stołem, wyjął ręką z salaterki pełnej kopru kiszony ogórek i zagryzł ostentacyjnie. W odpowiedzi wziąłem z półmiska pełną dłońią sałatkę majonezową. Majakowski chwilę popatrzał na mnie, wreszcie uśmiechnął się, ogórek położył na talerzu”[13].

Niezbadane są jednak meandry losu lokalów gastronomicznych. Astoria niebawem wyszła z mody, a jej sale opustoszały:

„Czasem można tu zobaczyć oficerów z prowincji na urlopie w stolicy lub obywateli ziemskich, którzy również przyjeżdżają do Warszawy raz na rok i nie mają pojęcia, dokąd się udać, zaś o Astorii wiedzą ze słyszenia. Jeśli ten z poprzedniej epoki lokal jeszcze zipie, to tylko dlatego, że należy do właściciela kamienicy, w której się znajduje. (...) Dziś, podobnie jak co wieczór, panują tu pustki. Zajętych jest zaledwie kilka stolików, podczas gdy o tej porze w Europejskiej, w Bristolu, u Simona i Steckiego czy Pod Żółtą Kaczką z pewnością są tłumy”[14].

Krakowska elita spotykała się u Hawełki. Antoni Hawełka rozpoczął przygodę z biznesem, otwierając sklep kolonialny Pod Palmą przy Rynku Głównym 46. Gdy przeniósł się pod numer 35, standardową ofertę sklepową wzbogacił o elementy gastronomiczne. „Przy handlu obszerne lokale, oddzielne gabinety do śniadań i kolacyj, z osobnym wchodem” – tak informowała reklama. Było tu wszystko, o czym podniebienie mogło zamarzyć: makaroniki i biszkopty, owoce południowe, kompoty, bakalie, wędliny, pasztety strasburskie, kawior astrachański, homary, a także dziczyzna i zwierzyna jesienną i zimową porą. Oprócz tego znakomite procenty: likiery holenderskie, francuskie, krajowe, wina, rumy, araki, piwa angielskie i pilzneńskie. Specjalnością lokalu, która przyciągała głodnych krakowian, były piętrowe kanapki. Hawełka zmarł bezpotomnie, a dziedzicem uczynił swojego subiekta Franciszka Macharskiego. Bratanek Franciszka Leopold stworzył restaurację o nazwie Hawełka. Doskonała kuchnia i artystyczna oprawa – dzieła Przerwy-Tetmajera – przyciągały do lokalu śmietankę Krakowa. Jadali

tu profesorowie Uniwersytetu Jagiellońskiego i bohema artystyczna.

Sławna była także restauracja Karpowicza w Zakopanem, „gdzie potańcówki zaczynały się już w samo południe. Nie obowiązywały tam eleganckie stroje, wręcz przeciwnie, mile widziane były wełniane sweter i narciarskie buty, a na zewnątrz lokalu stały oparte o ścianę «deski». Ferdynand Hoesick w książce *Legendowe postacie zakopiańskie* tak pisał o tym miejscu: «W wielkiej jadalni Karpowicza na obu werandach w południowych godzinach nie ma ani jednego wolnego stolika, gdyż o tej porze, od dwunastej do drugiej, gra tu muzyka jazzbandowa i ludzie tańczą, to jest tłoczą się i drepcą na środku głównej werandy. Większość stanowią narciarze i narciarki w kostiumach narciarskich, w grubych butach». Na właściciela tego lokalu mówiono popularnie »Karp« i stąd przyjęło się wówczas mówić, że wszystkie drogi w Zakopanem prowadzą do »Karpią»”[15].

W Zakopanem chodziło się także do Trzaski. Franciszek Trzaska, znany restaurator, który zarządzał krakowską Jamą Michalika, prowadził pod Tatrami Cukiernię Zakopiańską, nad którą znajdował się Klub Zakopiański. To tu spotykała się polska elita, odbywały się niezapomniane dancingi i grały najlepsze orkiestry:

„Na dole huczał jazz. Bez względu na pogodę na paru metrach kwadratowych przestrzeni podrygiwała twardo sprasowana masa ludzka. Na górze przy dwu szeregach kanciastych stolików zasiadały każdego południa i wieczoru pracowite czwórki brydżystów. Na miękkich kanapach pod ścianami nudzili się wśród stosów czasopism ci, którym brakło czwartego. W monotonny szmer przerzucanych kart i stereotypowe pomruki odzywek mieszały się chwilami stłumione pobekiwania saksofonu, łzawe jęki skrzypiec i tępy tur-

kot fortepianu. Czasem rozmówki kibiców i przygodnych gości, którzy wpadali na chwilę, zmieniały się w ogólny jazgot i wrzawę. Wtedy gasło światło, odzywał się terkot dzwonka i ukazywał świetlisty transparencik ze znakiem milczenia: olbrzymim palcem na wargach. W taki to dyskretny sposób uspokajał zbyt głośnych gości klubu zakopiańskiego nad restauracją Trzaski sympatyczny gospodarz artysta malarz, Tadeusz Koniewicz. Przenosili się oni wówczas do bocznej sali bilardowej lub na przyległą galerię ponad brzęczącą salę kawiarni, by z góry popatrzeć na sezonowe rojowisko”[16].

Warszawiacy głodni kulinarnych doznań nie ograniczali się do stołecznych lokali. By doznać rozkoszy podniebienia, jeżdżono na przykład do restauracji Wierzbickiego w Radomiu, goszczącej znanych aktorów: Łodę Halamę, Władysława Waltera, Ludwika Sempolińskiego, Stefana Jaracza, Magdalenę Samozwaniec i jej ojca Wojciecha Kossaka, który doceniając kunszt szefa kuchni, zostawił w księdze gości adnotację: „Mistrzowi rondla – mistrz pędzla”. Najbardziej znanym daniem były tu ponoć znakomite zrazy z kaszą. Wycieczki w konsumpcyjnym celu odbywano także do Kazimierza Dolnego, by u Berensa zjeść wyśmienitą rybę: łososa po polsku, pstrąga wiślanego z wody lub miętusa po żydowsku.

Na zamożnych klientów czekały eleganckie restauracje: w Warszawie najlepsze dania serwowano u Simona i Steckiego, doskonałe potrawy można było zjeść w restauracjach hotelowych Bristolu i Europejskiego (najwyższe ceny w stolicy), w Krakowie najbardziej znany był Grand Hotel i Hotel Francuski.

Bristol był ulubionym miejscem bogatych ziemian zjeżdżających do stolicy, by załatwiać interesy. Tu negocjacje toczyły się w miłym dla podniebienia otoczeniu: kelnerzy przyno-

sili do stołów na przykład łososa wiślanego na ruszcie, sandacza po parysku, curry z baraniny z ryżem, mózdzek smażony ze szpinakiem, kotlety z jagnięcia, kapłona z groszkiem, comber zajęczy z borówkami, perliczki z sałatą włoską. Eleganckie wnętrza, doborowe menu i wyśmienite napitki, których działanie sprawiało, że goście brali czasem rozbrat z zasadami *savoi-vivre'u*.

„W restauracjach niejeden raz wynikały – pod wpływem alkoholu – nieprzyjemne awantury. Swego czasu nawet pułkownik Wieniawa zaliczany był do nieobliczalnych gości lokali publicznych. Słyszałem także, że kiedy Wincenty Witos był premierem, często jadał w Bristolu, w Sali Malinowej, gdzie sufit zdobiły żaróweczki. Pewnego dnia jakiś nieźle podchmielony oficer zaczął, nad stolikiem Witosy, strzelać z pistoletu do żarówek. Ściągnięta z pobliskiej Komendy Miasta żandarmeria wyprowadziła pijanego oficera z sali, ale litościwy premier prosił, aby nie karać go zbyt surowo. Takie zachowanie bardzo wyjątkowe nie było. Bo Zofia Arciszewska we wspomnieniach opisuje, jak do urządzanej według jej projektu restauracji Złota Kaczka przychodzili notabie – pułkownicy z Józefem Beckiem na czele – i jak z pistoletów strzelali do mechanicznej kaczki pływającej po małej sadzawce w ogródku restauracyjnym”[17].

Hotel Europejski był znany przede wszystkim ze znakomitej cukierni Lourse'a, opisanej w dalszej części książki, a także dzięki balom, podczas których wybierano królowe mody. Imprezy odbywały się pod hasłem: „Nic nie jest za piękne i za kosztowne dla tych, co się bawią w karnawale”[18]. W Europejskim urządzano także ekskluzywne bale sylwestrowe, na których goście mogli się raczyć na przykład pulardą z truflami i popijać ją francuskim szampanem. Europejski nazywano także „targowiskiem próżności” – to

tu spotykała się warszawska śmietanka, to tu przy stoliku oficerskim zapadały ważne dla Polski decyzje, a to wszystko w towarzystwie wyśmienitych dań i z przepychem w tle (piękne gobeliny występowały w roli obić, a za kosztowne sztucce pobierano oddzielną opłatę).

Dobre towarzystwo jadało też u Simona i Steckiego. Firma rozpoczęła działalność jako winiarnia. „Jej kariera zapowiadała się niezbyt optymistycznie, ale kiedy po kilkuletnim kryzysie w 1927 roku do spółki przystąpił znany restaurator Jordan, interes ruszył pełną parą. Za sklepem z winem urządzono restaurację złożoną z dwóch pokoi i bufetu. W kuchni doskonale posiłki przygotowywał Henryk Trzeciński. (...) Znak rozpoznawczy przybytku stanowiła *l'eau de vie de marc* – według koneserów najlepsza wódka świata”[19].

Słynna była też restauracja hotelu Savoy na Nowym Świecie, o której varsavianista Jarosław Zieliński pisze:

„Był to pierwszy dansing, na który pozwolono przychodzić kobietom bez towarzystwa mężczyzn. Samotna dama w lokalu była postrzegana jako prostytutka. Ale na dwie panie patrzono już inaczej. Mało kto zdaje sobie też sprawę z tego, że jeszcze w latach 20. kobieta mogła rządzić za barem, ale na sali podawali wyłącznie elegancko ubrani panowie”[20].

Hotel Francuski, otwarty w 1912 roku, był najnowocześniejszym hotelem krakowskim – zainstalowano w nim elektryczne oświetlenie i windy, telefony, w pokojach była ciepła i zimna woda, a listy dostarczała poczta pneumatyczna.

Życie artystyczno-kulinarne elit toczyło się przede wszystkim w Warszawie – w kawiarniach, restauracjach, podczas rewii i dansingów. Te lokale były czymś więcej niż tylko miejscem, gdzie się jadło. Przy stolikach spotykały się wiel-

kie nazwiska tego okresu, tu rodziła się legenda elit międzywojennej Polski.

Kawiarnia Pod Picadorem powstała w 1918 roku przy Nowym Świecie, w lokalu po mleczarni. Jej pomysłodawcami byli Julian Tuwim, Jan Lechoń i Antoni Słonimski, inwestorem – Tadeusz Raabe. Słonimski pisał o niej w *Alfabecie wspomnień*:

„Pikador miał charakter najzupełniej ulicznej trybuny. Nie było tam żadnej intymności, żadnego odgradzania się od tłumu filistrów. Do Jamy Michalikowej mogli się dostać tylko wybrani, i to z szykanami i trudnościami. Do Pikadora mógł wejść każdy z ulicy za skromną opłatą pięciu marek. Nie sprzedawano tam wódki ani mięsa – była to mała cukierenka, gdzie trzeźwi poeci czytali swoje wiersze przed zupełnie przypadkową publicznością”[21].

Kawiarnia zapraszała tylko wieczorami na specjalnie przygotowane programy artystyczne. Wkrótce Picador przeniósł się do podziemi Hotelu Europejskiego, gdzie jadać mogli już tylko „burzuje” (wedle określenia Jarosława Iwaszkiewicza), niespecjalnie nachalnie zainteresowani sztuką. I tak gwiazda Picadora, ledwie rozbłysła, zgasła, a Skamandryci przenieśli się do Małej Ziemiańskiej, która mieściła się przy ulicy Mazowieckiej. Nazwę wzięła od sąsiadującego z nią Towarzystwa Kredytowego Ziemskiego. Regularnie bywali tu: Jan Lechoń, Antoni Słonimski, Kazimierz Wierzyński, Julian Tuwim, Maria i Magdalena Kossakówny, Franciszek Fischer, Józef Beck, Bolesław Wieniawa-Długoszowski. W lokalu tańczyły Loda Halama i Zula Pogorzelska, śpiewała Ordonka. Kawiarnia słynęła z przepysznych ciastek i dobrej kawy. „Torty robiła Ziemiańska w dziesięciu odmianach. Przygotowywano je z prawdziwym nabożeństwem, ściśle pilnując porządku wszystkich czynności. Na tort Marcello,

z bitą śmietaną, wypiekano najpierw trzy delikatne blaciki, których fundament stanowiły żółtka utarte z cukrem bez mąki i dodatkiem kakao – do smaku. Ostudzone, przekładano równie delikatnym kremem z ubitej słodkiej śmietanki. Prowansalski – z czterech blacików migdałowo-bezowych, przekładano kremem russel, o wykwintnym smaku i kolorze, jaki nadawały mu zmielone, po zrumienieniu, migdały. Torty hiszpańskie – to blaty bezowe przełożone bitą śmietaną i przybrane ananasem. Przełożenie Stefanii (z blacików maślanych) smakowało czekoladą, utartą na krem z masłem, żółtkami i cukrem. Torty ananasowy i poziomkowy miały ciasto biszkoptowe i krem russel z ananasem albo z poziomkami, a na wierzchu – galaretkę. Z Duchesse (nie darmo księżna) było więcej ceremonii. Szły tu kolejno: kruchy spód, blacik migdałowy, russel z czekoladą, dwie warstwy biszkoptu, marcepan, a na wierzchu – biały lukier”[22] – tak opisywał menu Ziemiańskiej Wojciech Herbaczyński. W okresie karnawału furorę robiły pączki i faworki. Ziemiańska słynęła nie tylko ze smacznej galanterii cukierniczej, lecz także z rozmaitych ekscesów towarzyskich, o których wspominał Konstanty Ildefons Gałczyński w *Śmierci poety*:

„Zna go dobrze Warszawa: Pożyczał – nie oddawał, nasienie drańskie; a «poetyczne daleć» to były te skandale w Małej Ziemiańskiej”.

Sukces lokalu przy Mazowieckiej spowodował, że jak grzyby po deszczu zaczęły się pojawiać kolejne „Ziemiańskie”, tworząc tradycję gastronomicznych sieciówek. Jednak łaska pańska na pstrym koniu jeździ – niebawem tłumy z Mazowieckiej odpłynęły do kolorowego ogródka IPS-u (Instytutu Propagandy Sztuki), obok którego kilka lat później Zofia Raczyńska-Arciszewska założyła kawiarnię Sztuka i Moda,

gdzie występowali między innymi Mira Ziemińska i Tadeusz Sygietyński oraz odbywały się pokazy mody przyciągające wielu gości. „Lokal ten – wspominał Wittlin – własność pułkownikowej Zofii Arciszewskiej, dystyngowanej brunety i malarki, mieści się również na ulicy Królewskiej tuż obok Instytutu Propagandy Sztuki, lecz jest pretensjonalnie wytworny: niskie szklane stoliki, fotele wybite błękitnym lub złotym adamaszkiem, posadzki wyłożone dywanami, lustro, kwiaty, obrazy i kinkiety, a całość, z górnym dziennym światłem oszklona jak oranżeria. Publiczność także jest tu zupełnie inna niż w IPS-ie: stonowana i szanowana, czyli nieco ważna”[23].

Wielką popularnością cieszyła się warszawska Adria. Swoją nazwę wzięła od towarzystwa asekuracyjnego Riunione Adriatica di Securita – mieściła się w budynku wzniesionym przez tę firmę. Reklamowała się jako: „Największy i najwykwintniejszy café-bar-dansing. Kawiarnia dzienna, amerykański bar cocktailowy i bezalkoholowy bar szampański”. Organizowano tu podwieczorki taneczne, dansingi nocne i inne atrakcje „o wysokim poziomie”. Na parterze znajdowały się bar i kawiarnia, w podziemiach – duża sala dansingowa z obrotowym parkietem oraz dwa bary. Dodatkowo w oficynie mieściła się kawiarnia o wystroju w stylu tropikalnym: trzymano tu papugi w klatkach, a w doniczkach hodowano kaktusy. Adria była lokalem na wskroś nowoczesnym, zachwycającym starannym wykonaniem i dopracowanym designem. Odwiedzały ją tłumy – by posłuchać fantastycznych koncertów (występowali tu Artur Gold i Jerzy Petersburski), spróbować pysznych tortów i słynnych marcepanowych ciastek pochodzących ze znanej lwowskiej firmy Zalewskiego i dostarczanych do Warszawy samolotem. Zwyczajem stały się tu zabawy do białego rana, po których szło się na śniadanie do innego lokalu, jak wspominał Wittlin:

„Potem wszyscy walimy do Adrii, gdzie na parkiecie wy-
czyniamy modny taniec, pełen wyłamańców i podrygów
lambeth-walk, który śpiewa się z takim polskim tekstem:
«Weź pod rękę damę swą, idź na spacer razem z nią, tak jak
na ślub, a potem krzyżyk zrób. Hej!» Taniec jest dlatego za-
bawny, że to Hej! wykrzykujemy partnerce prosto w ucho.
Dziewczyny prawie głuchną. Lokal opuszczamy nad ranem,
wobec czego trzeba zjeść śniadanie u Turka na Marszał-
kowskiej. Jazda więc do Bosforu na kawę i bułki z ma-
słem”[24].

Przedwojenna Warszawa była rajem dla lubiących słody-
cze. Po pierwszych powojennych latach biedy i kłopotów
z aprowizacją druga połowa lat trzydziestych przedstawiała
się... wprost słodko:

„Każdy, kto po raz pierwszy znajduje się w syrenim gro-
dzie, nie może nie zauważyć zastanawiającej liczby cukier-
ni, które spotyka się na każdym rogu ulicy”[25].

W dwudziestoleciu życie cukierniano-kawiarniane kwitło
(na marginesie: różnice między kawiarnią a cukiernią nie
zawsze dało się jasno określić; w kawiarniach był większy
wybór potraw, także bufetowo-obiadowych); lokale sąsiedo-
wały ze sobą, jedne się otwierały, inne kończyły działalność.
Z sympatią i zrozumieniem o losach kawiarni krakowskich
pisał Zygmunt Leśnodorski:

„Jest pewna analogia między człowiekiem a kawiarnią. Są
lokale luksusowe i dziadowskie, ekscentryczne i banalne,
solidne i podejrzanego konduity; są uczciwe i złodziejskie,
abstynenckie i zionące alkoholem od rana. Podobnie jak lu-
dzie mają różne charaktery, należą do rozmaitych stanów
i klas. Jednym wiedzie się dobrze, latami są modne, pełne
po brzegi. Inne znowu są pechowe, nic się tutaj nie udaje,

jedynym stałym gościem jest komornik. Są lokale, których nazwy i zasługi przejdą do historii. Są też efemerydy, które karierę swą zawdzięczają chwilowej koniunkturze. Podobnie jak ludzie żywi lokale kawiarniane przechodzą różne ewolucje i koleje losów. Mają czasy świetności i upadku; okresy powodzenia, to znów nędznej wegetacji. Jedne umierają młodo, inne dożywają sędziwego wieku. Czasem im się udaje kuracja odmładzająca”[26].

Jedną z najbardziej znanych i cenionych stołecznych cukierni była Confiserie L. Lourse (pierwsza nazwa tego lokalu). „Właściciel stworzył niepowtarzalną atmosferę, przyciągającą inteligentną klientelę. Kilka pokoleń warszawiaków chodziło na kawę do Lourse’a, próbowało wyśmienitych ciast i słodczy. Ich wygląd, zapach i smak tkwił głęboko w pamięci bywalców. Tajemnica legendarnej cukierni była mocno zakorzeniona w XIX w. Składały się na nią: rzetelność rzemieślnicza granicząca ze sztuką, zapożyczenie i przenoszenie na grunt warszawski najlepszych wzorów francuskich i włoskich, praca nad wzbogaceniem wyrobów, polegająca m.in. na wprowadzaniu nowości, dbałość o dobre imię firmy i zadowolenie klientów. Połączenie sztuki cukierniczej z atmosferą lokalu sprawiły, iż firma Lourse’a, działająca ponad 120 lat, zapewniła sobie trwałe miejsce w życiu obyczajowym Warszawy”[27]. Do specjalności cukierni w międzywojniu należały ciastka półfrancuskie, obwarzanki w kształcie ósemki, rogaliki z masą migdałową, napoleonki z francuskiego ciasta, drożdżowe briosze, sękacze, tradycyjnie wspaniałe lody, petits-foury, czyli małe ciasteczka oraz makaroniki z masy migdałowej, pomadki i owoce kandyzowane. Podawano je w niezwykle wykwintnych warunkach: bogate sztukaterie, wielkie lustro w złotych ramach, miękkie fotele obite czerwonym pluszem,

wspaniale żyrandole. Stałymi bywalcami tego miejsca była inteligencja – artyści, literaci. „«Pan od Lourse’a»” oznaczało pewną «przedwojenną» sylwetkę, postawę; był to inteligent politykujący, wstępujący niemal codziennie, o stałej porze, na kawę z ciastkiem”[28] – wedle charakterystyki Agnieszki Osieckiej. To u Lourse’a bywał także Piłsudski. Spotkanie z Marszałkiem wspomina Antoni Słonimski:

„Każda większa kawiarnia miała wtedy osobną palarnię. U Lourse’a w pierwszej sali nie wolno było palić. Pewnego dnia Wieniawa zawiadomił nas, że Komendant będzie z córkami nazajutrz w południe. Czekaliśmy w cukierni z Lecho-
niem już od rana, bo wielki był wtedy w naszej grupie snobizm na Piłsudskiego. Gdy Komendant przyszedł, siadł w pierwszej sali i zapalił papierosa, podszedł do niego kelner i powiedział surowo: «Tu się nie pali». Wieniawa i Sławek zjeżyli się gniewnie, ale Piłsudski szybko zgasił papierosa. Gdy wspominam tę scenę, nie bez melancholii myślę sobie: «Nie ma już dzisiaj takich kelnerów»”[29].

Do rozwoju polskiego cukiernictwa przyczyniły się także zagraniczne osobistości – rodzina Semadenich i Giovanni Lardelli. Ten drugi jeszcze przed pierwszą wojną światową miał kilka cukierni. W dwudziestoleciu rozpieszczał podniebienia warszawiaków słodkościami w lokalu na Nowym Świecie, przy ulicy Wierzbowej i przy ulicy Polnej, obok fabryki ciastek i czekolady, w której większość prac została zmechanizowana po zakupieniu nowoczesnych francuskich maszyn. Lardelli spopularyzował herbatniki deserowe, produkował wyśmienite eklerki z kawowym i czekoladowym kremem.

W historii warszawskiego cukiernictwa zapisał się także sklep znajdujący się na Wilczej 75, należący do Jana Fruzińskiego. Był to firmowy sklep wytwórni czekolady „firmy

znanej nie tylko z dobrej czekolady, ale również pomadek i marcepanów. Nie można z nim porównywać dzisiejszych «salonów handlowych» – to był prawdziwy salon, z pięknymi żyrandolami, umeblowany w stylu Ludwika XV. Ze sklepu przechodziło się do równie stylowo urządzonego pomieszczenia, gdzie była pijalnia czekolady. Pan Jan Fruziński opowiadał, że Józef Piłsudski, kiedy jego córki były jeszcze dziewczynkami, przyprowadzał je tam na ich urodziny. Pan Fruziński pokazywał mi fotel, na którym siadywał Marszałek i który przewędrował z pijalni czekolady do jego gabinetu na Chocimskiej, gdzie później przeniósł wytwórnię^[30]”.

W tamtych latach popyt na produkcję cukierniczą był dość spory. Kordian Tarasiewicz wspominał spacer po centrum przedwojennej Warszawy:

„Na Marszałkowskiej 83 była znana z pączków cukiernia A. Leżańskiego. Kolejna kawiarnia, Erazma Kleszcza, zajmowała róg Nowogrodzkiej (Marszałkowska 97A); było to miejsce spotkań miłośników wyścigów konnych. Do Alei Jerozolimskich były na Marszałkowskiej aż cztery sklepy z kawą i herbatą; po tej samej, nieparzystej stronie Teofila Marca i Kawa Brazylia Jana Arnolda, a pod numerami 94 i 98 dwa sklepy Plutona. Ten ostatni w 1938 roku poszerzony został o bar kawowy, a na jego otwarciu wśród licznych gości znaleźli się popularni aktorzy Loda Halama i Zbigniew Rakowiecki. Punkt to był znakomity i wkrótce bar Plutona zyskał liczną klientelę^[31]”.

Z powyższych wspomnień wyłania się obraz idealnej przedwojennej warszawskiej kawiarni – cukierniczej arka-dii. Odrobinę lukru z tego słodkiego obrazka zdejmują cytowana już Wanda Dobrzańska:

„Żerując na najwytworniejszym odcinku Warszawy, jestem w pobliżu zacisznego, ukwieconego tarasu restauracyjno-kawiarnianego. Dla człowieka zmęczonego i głodnego to prawdziwa oaza! Godzina podwieczorkowa dopomina się o filiżankę dobrej białej kawy z czymś, co zerwałoby w końcu z rozpaczliwym publiczno-lokalowym szablonem. Gdzie jak gdzie, ale tutaj można chyba liczyć na wszechstronnie kulturalną atmosferę. Zjawia się kawa – skala najpodrzedniejszego bufetu kolejki dojazdowej. Do niej zamiast toastów z wykwintnem masłem, świeżych briosz albo jakichś przerastających szablony ciastek owocowych (jesteśmy w najwyższym napięciu sezonu owocowego), «wybór» ciastek deserowych. Obeschnięty sernik, typowa babka nasączona sztucznym ponczem, jakiś czekoladowy pomazaniec o popękanej powierzchni lukrowanej i zwiotczała napoleonka”[32].

W Krakowie jedną z najbardziej znanych cukierni był lokal P. Maurizio przy Rynku Głównym. „Każdy wiedział od dziecka, że ciastka kupuje się u Maurizia, i koniec[33]” – pisał Tadeusz Boy-Żeleński. Można tu było dostać (za ulotką reklamową cukierni): „cukry deserowe w wybornych gatunkach, owoce smażone własnego wyrobu, wódki własnego wyrobu i likiery zagraniczne, kompoty, konfitury, koszyczki ozdobne krajowe i zagraniczne”.

Innym znanym krakowskim lokalem była kawiarnia Noworolskiego, zwana potocznie Noworolem, zlokalizowana w Sukiennicach. Założył ją lwowski cukiernik Jan Noworolski. Urządzono ją niezwykle elegancko; na gości czekały sale-buduary: biała – dla pań, liliowa lub lustrzana – środkowa, a dla panów – zwana fumuarem – szarozielona. Kryształowe lustro przywieziono z Belgii, bufet zrobiono z włoskiego alabastru.

„W okresie międzywojnia cukiernia stała się prawdziwą mekką dla przedstawicieli krakowskich elit. Zaglądali tutaj: dramaturg Karol Hubert Rostworowski, który uczynił ją miejscem jednego z aktów swojej sztuki „U Mety”, generał Józef Haller, artyści i malarze Jacek Malczewski, Wojciech Kossak, Włodzimierz Tetmajer, Julian Fałat, Fryderyk Pautsch, Wincenty Wodzinowski, Karol Hukan i Ludwig Pudget. Z polityków bywali tu Józef Piłsudski, Edward Rydz-Śmigły i Ignacy Daszyński. Jak wieść gminna niesie, zachodzić tu też miał na kawę i lekturę gazet w latach 1912–1914 Włodzimierz Ilicz Lenin. (...) O popularności i sympatii, jaką budził lokal, świadczy napisana wtedy przez Jana Izydora Sztaudyngera fraszka: *Ta pani pobożna i w krąg słynie z tego. Zbiera na «murzynek»... u Noworolskiego*[34].

Na herbatkę z kieliszkiem soku przychodzili profesorowie z uniwersytetu. Murzynka, czyli kawę z bitą śmietaną, pijał tu generał Haller, a kapucyna, czyli cappuccino, przygotowywano dla Ignacego Daszyńskiego. Jakość serwowanej kawy zapewniał ekspres firmy Mehoffer sprowadzony z Wiednia. Sposób filtrowania płynu był gwarantem zarówno doskonałej jakości, jak i wybornego smaku.

Przypisy

- [1] A. Słonimski, op. cit., s. 135.
- [2] „Bluszcz” 1935, t. 68, nr 13, s. 387.
- [3] K. Tarasiewicz, op. cit., s. 69.
- [4] http://bazar-rozyckiego.pl/?page_id=240, online [dostęp 11.11.2014].
- [5] „Kobieta w Świecie i w Domu” 1934, R. X, nr 18, s. 20.
- [6] J. Wachowicz-Makowska, op. cit., s. 80–81.
- [7] T. Wittlin, *Ostatnia cyganeria*, Czytelnik, Warszawa 1989, s. 13.
- [8] A. Słonimski, op. cit., s. 27.
- [9] J. Waydel-Dmochowska, *Dawna Warszawa*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1959, s. 143.

- [10] Ibidem, s. 143.
- [11] <http://mbc.cyfrowemazowsze.pl/dlibra/doccontent?id=5954&from=FBC>, online [dostęp 15.07.2014].
- [12] A. Słonimski, op. cit., s. 70.
- [13] Ibidem, s. 133.
- [14] T. Wittlin, op. cit., s. 286.
- [15] <http://www.jacekptak.nazwa.pl/dawno.temu.w.zakopanem.html#zakladka7>, online [dostęp 11.11.2014].
- [16] Z. Leśnodorski, *Wspomnienia i zapiski*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1959, s. 221.
- [17] K. Tarasiewicz, op. cit., s. 131-132.
- [18] Ł. Fiedoruk, *Restauracje w II Rzeczypospolitej*, Wydawnictwo Dragon, Bielsko-Biała 2011, s. 44.
- [19] Ibidem, s. 26.
- [20] <http://www.zw.com.pl/arttykul/330329.html?print=tak>, online [dostęp 15.07.2014].
- [21] A. Słonimski, op. cit., s. 183.
- [22] Ł. Fiedoruk, op. cit., s. 67.
- [23] T. Wittlin, op. cit., s. 39.
- [24] Ibidem, s. 307-308.
- [25] <http://www.wprost.pl/ar/333913/Zobacz-rozrywki-przedwojennej-Warszawy/>, online [dostęp 11.11.2014].
- [26] Z. Leśnodorski, op. cit., s. 17.
- [27] B. Meller, *U Lourse'a*, „Almanach Muzealny”, t. 1, 1997, s. 65.
- [28] Ibidem, s. 83.
- [29] A. Słonimski, op. cit., s. 18.
- [30] K. Tarasiewicz, op. cit., s. 70-71.
- [31] Ibidem, s. 71.
- [32] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1934, R. X, nr 18, s. 20.
- [33] <http://wolnelektury.pl/katalog/lektura/boy-znasz-li-ten-kraj.html#s5>, online [dostęp 11.11.2014].
- [34] <http://www.noworolski.com.pl/pl/historia/13-historia.html>, online [dostęp 15.07.2014].



SOPLICA, CIĄGOTKA I INNE NAPITKI

Oficjalne dane dotyczące spożycia alkoholu w dwudziestym wieku mogą wprowadzić w konfuzję – wynika z nich, że pito mniej więcej dziewięciokrotnie mniej alkoholu niż obecnie: „Do II wojny światowej spożycie alkoholu utrzymywało się w granicach nieznacznie przekraczających 1 litr. W 1938 roku 92% całej sumy czystego alkoholu wypijanego w kraju stanowiła wódka i spirytus”^[1]. Należy jednak traktować je z pewną rezerwą; wprawdzie w 1920 roku uchwalono ustawę ograniczającą sprzedaż napojów alkoholowych (znaną jako *lex Moczydłowska* – od nazwiska Marii Moczydłowskiej, prezeski Towarzystwa „Trzeźwość”), a ogólna po-

wojenna bieda i mocno opodatkowany alkohol nie sprzyjały procentowym uniesieniom, to jednak w tych wyliczeniach nie uwzględniono nielegalnej, a mocno wówczas rozwiniętej produkcji.

Ustawa prohibycyjna, która weszła w życie w 1920 roku, zabraniała sprzedaży alkoholu w poszczególne dni (soboty, niedziele, święta, dni targowe), ponadto ustalała punkty sprzedaży alkoholu w przeliczeniu na liczbę mieszkańców (2500 ludzi na jeden punkt). Pędzenie bimbru karano grzywną, a nielegalny alkohol był konfiskowany.

Początek niepodległości to także początek odrabiania strat, jakie przemysł spirytusowy poniósł w wyniku pierwszej wojny światowej, podczas której polskie gorzelnie znacznie ograniczyły produkcję. W roku 1924 utworzono Państwowy Monopol Spirytusowy, w którego gestii pozostawiono produkcję spirytusu i czystej wódki.

Do najbardziej znanych producentów likierów i wódek gatunkowych z międzywojnia należeli: Baczewski we Lwowie (Antoni Słonimski recenzował je raczej bez entuzjazmu: „modne wówczas obrzydliwe likiery Baczewskiego”[\[2\]](#)), Kasprowicz w Gnieźnie, Potoccy w Łańcucie, Haberfeld w Oświęcimiu, Franke w Bydgoszczy i Winkelhausen w Starogardzie Gdańskim.

„Jeśli jechać, to już sanną, jeśli kochać się, to z panną, gdy się bawić, to z kolegą, jeśli pić, to Baczewskiego”.

Tak reklamowała się firma produkująca niezwykle popularne trunki. Wielu klientów było do niej zdecydowanie lepiej usposobionych niż Słonimski, bo produkty alkoholowe spod znaku Baczewskiego sprzedawały się znakomicie. Historia wytwórni sięga końca XVIII wieku; wtedy to we Lwowie powstała fabryka wódek, likierów i rosoliów (czyli wysokoprocentowych smakowych likierów). W międzywojniu procen-

towe wyroby w atrakcyjnych karafkach z etykietami, na których widniał orzeł (Baczewski został uhonorowany tytułem cesarsko-królewskiego nadwornego dostawcy) trafiały do sklepów w całej Europie, Kanadzie, Ameryce Południowej i Australii. Sukces Baczewskiego to nowoczesna technologia, stały rozwój i... reklama. Alkohol sprzedawano w ładnych butelkach, różnego kształtu, wielkości i koloru. W czasopismach zamieszczano reklamy – charakterystyczną serię rysunków wraz z rymowanymi do zbierania. Najpopularniejsze produkty Baczewskiego to wódka Perła oraz słynne likiery Souverain, Bernardine Imperiale i nalewka wiśniowa.

Wyroby gnieźnieńskiej fabryki Bolesława Kasprowicza, która miała w ofercie ponad 100 gatunków wódek i likierów, nosiły charakterystyczne słowiańskie nazwy i etykiety związane z tematyką narodową. Tu sztandarowym produktem była wódka Soplica – „gatunkowa wódka wytrawna z dodatkiem nalewów i destylatów owocowych”. Miłośnicy spirytualiów mogli się raczyć także Zagłobą, Bohunem, Żupanem, Karpatówką, Horpyną.

Na oryginalne nazewnictwo stawiały również Zjednoczone Ostrowskie Fabryki Likierów, które oferowały na przykład Wiercipiętkę i Ciągotkę.

W łańcuckiej Uprzywilejowanej Krajowej Fabryce Likierów, Rosolisów i Rumu produkowano między innymi takie trunki jak cherry brandy, rosolisy miętowe i rum krajowy.

Jakub Habermfeld w Oświęcimiu miał w asortymencie wódki i likiery Basztówkę, Zamkówkę, Kontuszkówkę, Korzeniówkę, a Winkelhausen cenione likiery czekoladowe i likier ziołowy Karmeliter.

Producenci alkoholu często uderzali w patriotyczną nutę, nadając swoim wyrobom nazwy nawiązujące do polskości. Powiew egzotyki też był jednak w cenie:

„Oprócz wódek opisywanych jako «polskie» wytwórnice produkowały także likiery wzorowane na znanych markach zagranicznych, których nazwy wypisywano na etykietach po francusku: krem kakaowy (Crème de cacao), Bordeaux Punch, likier klasztorny z ziół (Grande Liqueur d' Abbaye, préparé de herbes fines) albo słynny kminkowy alasz (Al-lash Russe). Wyrabiano też różne gatunki rumu z surowców krajowych bądź importowanych. Koniaki przywożono głównie z Francji, ale jeszcze przez długie lata po pierwszej wojnie można było kupić słynne rosyjskie koniaki Szustowa”[3].

Te ostatnie często i w oryginalny sposób reklamowano. Oddaję głos Antoniemu Słonimskiemu: „Byłem szczególnym adoratorem reklam koniaku Szustowa. Dwa utwory pozwolę sobie zacytować. Pierwszy był apelem lirycznie matrymonialnym: «Hej, ty dziewczyno, ty nie jesteś pusta, że się zaręczasz z panem Henrykiem. Ten człowiek dobre ma gusta, bo się zachwyca Szustowa koniakiem». Ponieważ nie był to jeszcze czas anonsów, czytaliśmy dla rymu nie z panem Henrykiem, a z panem Henrakiem. Drugi wierszyk ozdobiony był rysunczkiem przedstawiającym małego chłopczyka rozmawiającego ze staruszką: «Czemu, dziadziu, nie umierasz, choć ci się trzęsie głowa? Bo ja piję nieraz koniaczek Szustowa». Pytanie było dość aroganckie, ale odpowiedź starca pełna godności i zgodna z medycyną współczesną, która koniak poleca przy chorobach wieńcowych, zwłaszcza w starszym wieku”[4].

Oprócz wódek i likierów w dwudziestoleciu chętnie pijano również wina i miody. Tanie wina importowano z Niemiec, droższe z Węgier lub Europy Zachodniej.

Piwo było mniej uznawanym alkoholem; w eleganckim towarzystwie go nie podawano, dość pogardliwie określając

je epitetem „plebejskie”. Lepiej od jasnego pełnego traktowano portera.

W Warszawie przed pierwszą wojną światową działało wiele browarów. Po wojennych zawirowaniach zdziesiątkowane zakłady postanowiły się zjednoczyć. W ten sposób powstała spółka Zjednoczone Browary Warszawskie, w której skład weszły: Haberbusch i Schiele, Reyh i Synowie, Karol Machlejd, Seweryn Jung i Korona. Obok niej ważnymi graczami na międzywojennym rynku piwnym były browary Okocim, Żywiec i browar w Tychach.

Żywiec miał w Warszawie własną restaurację. Na Marszałkowskiej, pod numerem 100, na miłośników złotego napoju czekała duża sala Gdańska z imponującym freskiem *Bitwa pod Oliwą* autorstwa Bolesława Cybisa i Stanisława Łuckiewicza. W nocy dodatkowo kusił duży neon: „Pijcie piwo Żywieckie”. Klienci mogli się tu raczyć Piwem Marcowym i Zdrojem Żywieckim. Najlepszy trunek z beczki lano ponoć do kufla w Barze Teatralnym. A jeszcze lepiej smakował, gdy podawano go z równie mile odbieranymi przez podniebienie sznyclami schabowymi.

W Warszawie działały także dwie duże fabryki Rektyfikacji Warszawskiej: przy Dobrej oraz na Żąbkowskiej. W ich ofercie było, bagatela, 150 gatunków wódek i likierów. Największą popularnością cieszyła się Wyborna, Żytniówka, Siwucha i Wystawowa.

W przedwojennej Polsce delectowano się nie tylko alkoholem produkowanym na bieżąco, lecz także trunkami dojrzewającymi w winiarniach. Najsłynniejsza winiarnia – Fukiera – powstała w 1610 roku. Polecała „ze swych znanych, bogato zaopatrzonych piwnic odleżałe i starannie hodowane wina gronowe oryginalne: węgierskie, tokajskie, francuskie, hiszpańskie i inne oraz miody”. Te wyborne trunki pochodziły między innymi z piwnic Radziwiłłów i hetmana Zamoj-

skiego. U Fukiera bywali Juliusz Kaden-Bandrowski, Kazimierz Wierzyński, Jan Lechoń, Ferdynand Goetel, Ludwik Hieronim Morstin, Julian Tuwim, Wieniawa-Długoszowski i Piłsudski.

Wiemy już, jakie procentowe napoje można było kupić przed wojną. Warto tę wiedzę uzupełnić o to, w jaki sposób je serwowano.

Alkohole rządziły się przy stole swoimi prawami. Wszystkie – różne procenty, kolory, bąbelki lub ich brak – zjawiały się w określonej kolejności i odpowiedniej zastawie. Do śniadań podawano wino – mocne, czerwone; potem porter. Jeśli spotykali się tylko panowie – mogłoby być i piwo, serwowane do „zupełnie bezceremonialnych posiłków”[5]. W porze obiadu, jeśli siadali do niego tylko członkowie rodziny, do kieliszków nalewano wino stołowe, do wyboru: białe i czerwone. Gdy obiad był bardziej wystawny, zasady się mnożyły: po zupie należało zaserwować mocne wino, na przykład maderę lub marsalę. Gdy podawano rybę – białe wino francuskie – Chablis, Barsac lub jakieś wino reńskie. Przed pieczystym można było poczęstować gości mocno schłodzonym portem, choć jeśli przy stole siedziały także panie, zalecano raczej poncz. Do pieczystego obowiązkowe było czerwone wino – lżejsze bordeaux lub cięższe burgundzkie lub wino węgierskie, wytrawne i półwytrawne. Jeśli gospodyni przewidziała szampana, to teraz był moment na jego podanie – po pieczystym. Do deseru pasują wina słodkie, na przykład węgierski tokaj lub hiszpańska malaga.

Wódki podawano do zakąsek, przed obiadem, czyste, zaprawione „lub nawet słodkie, chociaż picie słodkiej wódki przed słoną przekąską dowodzi zawsze mało wyrobionego smaku”[6]. Koniaki i likiery doskonale komponowały się z kawą.

Nowością w dwudziestoleciu były koktajle. Na specjalne życzenie czytelniczek „Kobiety w Świecie i w Domu” Elżbieta Kiewnarska przybliżała tę zamorską nowinkę, podając przepisy na atrakcyjne napoje alkoholowe:

„Te amerykańskie «ogony kogucie» przysły do nas wraz z murzyńskimi tańcami i wraz z nimi stały się modne. Zawładnęły gustem snobów przede wszystkim, potem gustem ludzi kierujących się modą, następnie stały się koniecznością narzuconą tą modą szerszym kołom towarzyskim. Obecnie są prawie niezbędne na popołudniowych przyjęciach, five-o'clockach, kawach czarnych, podwieczorkach z tańcami itp. (...) Moda na *american drinks* tak się przyjęła w Europie, że za przykładem Londynu i Paryża w niejednym gabinecie polskiego pana domu i w niejednym gabinecie pani domu ustawiono mały cocktail bar, składający się z szafki zawierającej całą baterię butelek z alkoholami, konserwami, owocami, różnego kształtu kieliszkami i pucharkami, wazy na lód, niezbędnych do ubijania, mieszania, i z lady, na której się przyrządza i podaje napoje. Jeżeli jeszcze lada jest wysoka (jak w prawdziwym barze, to napoje się przyrządza na deseczce wysuwanej z szafki) i są wysokie stoły dla gości, a gospodarz czy gospodyni ubiorą się w białą kurtkę barmana, to złudzenie jest kompletne i zaplanowuje nastrój odpowiednio wesoły i beztroski”[7].

Przypisy

- [1] <http://www.phie.pl/pdf/phe-2013/phe-2013-3-446.pdf>, online [dostęp 15.07.2014].
- [2] A. Słonimski, op. cit., s. 7.
- [3] <http://www.mowiawieki.pl/index.php?page=artykul&id=789>, online [dostęp 11.11.2014].
- [4] A. Słonimski, op. cit., s. 160-161.
- [5] M. Dissłowa, op. cit., s. 87.

[6] Ibidem, s. 88.

[7] „Kobieta w Świecie i w Domu” 1938, R. XIV, nr 4, s. 34–35.

Część II

100 przedwojennych przepisów

Po teorii przyszedł czas na praktykę – sto przepisów oddających smaki dwudziestolecia. Wszystkie z epoki – zaczerpnięte z książek kucharskich, przeczytane w rubrykach gazet kulinarnych, znalezione we wspomnieniach. Opracowane i dopowiedziane. W tamtym czasie receptury kulinarne bardzo często odwoływały się do doświadczeń gospodyń i nie szafowały konkretami: „weź mąkę”, „dodaj kilka jaj”, „odetnij odpowiednią porcję mięsa”, „piecz, aż będzie gotowe”. W wersji uwspółcześnionej zostały doprecyzowane; w znakomitej większości (pominąwszy niektóre napoje) składniki obliczono na cztery porcje.

Zebrane tu przepisy oddają ducha epoki, choć – z konieczności – nie są pełnym przeglądem kulinarnej codzienności i odświeżności dwudziestolecia, która była niezwykle bogata i różnorodna. Nie ma tu dań najprostszych, jak na przykład ziemniaki z omastą, i tych najbardziej wykwintnych, jak pieczone bażanty. Nie ma także tych potraw, do których zdobycie składników byłoby niemożliwe lub niezwykle trudne: cietrzewia w sosie kaparowym, boczku z dzika w sosie głogowym, jesiotra na dziko lub mózdzku zapiekanego w muszlach. Jest kuchnia szeroko rozumianego środka: dania bardzo popularne, demokratyczne, takie, które stały na trochę uboższych stołach, lub takie, które podawano w bar-

dziej zasobnych domach. Są potrawy łatwe do przygotowania oraz takie, które wymagają ciut dłuższego pobytu w kuchni.

Przepisy podzielono na osiem grup: przystawki, zupy, dania jarskie, dania mączne, dania mięsne (z podziałem na rodzaje mięs), dania z ryb, desery i napoje.

Wszystkim miłośnikom kuchni i dwudziestolecia międzywojennego życzę smacznego!

Przystawki

W dwudziestoleciu w najlepszych restauracjach istniał zwyczaj wstępnej i bezpłatnej degustacji przystawek. Dopiero później zadowolony i zachęcony klient zamawiał większą porcję do stolika. Przepisy na przystawki przydawały się też paniom domu organizującym przyjęcia. Te przekąski stanowiły ważny składnik bufetu podczas podwieczorku tańczącego lub spotkania na brydża.

Suflet z pomidorów

6 dużych pomidorów

5 łyżek startego parmezanu

6 białek

1 łyżka masła

sól

Pomidory obrać ze skórki, odsączyć z nadmiaru soku i usunąć pestki. Tak przygotowane włożyć do miski i utrzeć z dwoma łyżkami startego parmezanu. Posolić. W drugiej misce ubić na sztywno pianę z sześciu białek. Połączyć z pomidorami. Przełożyć do brytfanny lub naczynia żaroodpornego posmarowanego masłem. Posypać parmezanem. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni. Suflet podawać od razu po wyjęciu z piekarnika, żeby nie opadł.

Zapiekana szynka z wątróbką

20 dag chudej szynki

10 dag pieczarek

5 dag masła

5 dag parmezanu

3 łyżki porto

½ szklanki beszamelu

20 dag wątróbki gęsiej

sól, pieprz

Wątróbkę umyć, pokroić na dość małe kawałki. Pieczarki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Wątróbkę i pieczarki podsmażyć na patelni na maśle, podlewając porto. Dodać pokrojoną w kostkę szynkę, wymieszać. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, doprawić solą i pieprzem, polać [beszamelem](#). Posypać danie utartym parmezanem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni na mniej więcej 20 minut.

Zimna przekąska z kalarepki

2 kalarepki

5 jajek

½ cytryny

10 łyżek majonezu

1 pęczek szczypiorku

1 słoik anchois

sól, pieprz, oliwa

Kalarepę umyć, pokroić w grube plastry. Ugotować w posolonej wodzie. Gdy „podstawki” wystygną, doprawić solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i oliwą. Na każdym plastrze ułożyć łyżkę majonezu, pół jajka ugotowanego na twardo i jedno anchois. Posypać posiekanym szczypiorkiem. Przed podaniem mocno schłodzić.

Grzanki z farszem z ryb

W Warszawie u Mieczysława Lijewskiego, czyli popularnego Lija, zainstalowany był basen, w którym pływały ryby. Z basenem wiąże się anegdota, którą przytacza Jolanta Wachowicz-Makowska: „W tym właśnie basenie wykąpał się malarz Kamil Witkowski. Kiedy wezwano policjanta, kąpiący zbył go słowami: «Panie stójkowy, pan tu nie masz nic do roboty. Tu potrzebna jest policja wodna»”[\[1\]](#).

50 dag ryby (na przykład dorsza)

½ dużej cebuli cukrowej

20 dag pieczarek

1 cytryna

2 żółtka

2 łyżki gęstej śmietany

1 bagietka

10 dag żółtego sera

10 dag masła

sól, pieprz biały

natka pietruszki

Rybę ugotować, przestudzić, obrać z ości i drobno posiekać. Drobno pokroić cebulę, udusić w małym rondlu w łyżce masła – cebula powinna się zeszklić, nie zrumienić. Pieczarki obrać, umyć, pokroić w plasterki. Dusić na patelni na maśle, skrapiając sokiem z cytryny. Przełożyć posiekaną rybę do podduszonej cebuli i wymieszać. Dodać żółtka i śmietanę. Przyprawić solą i pieprzem, wyrobić masę. Dołożyć duszone pieczarki i delikatnie wymieszać.

Bagietkę pokroić na talarki grubości palca. W małym rondlu rozpuścić dwie łyżki masła, sklarować. Plasterki bułki brać na widelec i maczać w maśle. Układać w żaroodpornym okrągłym naczyniu obok siebie. Włożyć na chwilę do

rozgrzanego piekarnika, tak by grzanki lekko się zrumieniły. Na tak przygotowane grzanki nałożyć farsz. Polać niewielką ilością sklarowanego masła, posypać utartym serem żółtym. Włożyć do piekarnika na 5-10 minut – tak by farsz był ciepły, a ser się rozpuścił. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Zimna cielecina z matiasami

Doskonała przystawka na słono. W oryginalnym przepisie występuje ulik – młody, tłusty śledź, bardzo delikatny. „Przy bramie były żydowskie śledzie w olbrzymich beczkach, beczki stały obręczami otoczone... Żydzi sprzedawali uliki... Nazwa śledzi specjalnie tuczonych, tłustych śledzi”[\[2\]](#) – można je było kupić między innym na warszawskim bazarze Różyckiego. Dziś tę przystawkę przyrządza się z matiasów.

1 kg sznyclówki

15 dag matiasów

1 pęczek włoszczyzny

5 liści laurowych

sól, pieprz

Śledzie pokroić w cienkie paski. Mięso ponakłuwać i naszpikować śledziowymi paskami. Obwiązać sznurkiem. Warzywa obrać, umyć, pokroić na duże kawałki. Zagotować i przestudzić. Włożyć do nich mięso, dodać liście laurowe, przyprawić. Odstawić na dwie godziny (nie dodawać do nich octu). W tej samej zalewie gotować mięso do miękkości, przez mniej więcej półtorej godziny.

Sos sardelowy

2 kajzerki

1 szklanka mleka

4 jajka

½ cytryny

4 anchois (filety z solonych sardeli)

**1 łyżka rosołu (lub wywaru uzyskanego z gotowania
ciełęciny)**

125 g oliwy

cukier, sól, pieprz

Bułki okroić z twardej skórki. Pokroić na mniejsze kawałki i namoczyć w mleku. Odcisnąć, dodać do nich ugotowane żółtka, przetrzeć przez sito do miski. Dolać łyżkę soku z cytryny, łyżkę rosołu, oliwę i dobrze utrzeć, tak żeby powstał gęsty sos. Drobnio posiekać sardele i dołożyć do sosu. Doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem.

Sałatka z sardynkami

4-5 ziemniaków

2 marchewki

2 kiszone ogórki (niezbyt duże)

2 kwaskowate jabłka

1 puszka groszku

1 puszka sardynek

1 łyżka masła

1 łyżka mąki

1 jajko

1 łyżeczka ostrej musztardy

½ szklanki oliwy

½ szklanki octu winnego

½ szklanki śmietany

sól, cukier puder (opcjonalnie)

kapary i grzyby w occie do dekoracji

Ziemniaki ugotować w mundurkach razem z marchewką. Ostudzić, obrać, pokroić w drobną kostkę. W ten sam sposób pokroić jabłka i kiszone ogórki. Przełożyć do miski, dołożyć do nich groszek. Na patelni rozpuścić masło, powoli wsypać mąkę i smażyć, aż mąka nabierze złocistego koloru. Mieszać, aby nie było grudek. Do przestudzonej zasmażki wbić jajko, dodać musztardę i ubijać trzepaczką. Powoli dolewać oliwę i ocet. Na koniec dolać śmietanę. Doprawić solą i – jeśli trzeba – cukrem pudrem.

Odlać połowę sosu. Wymieszać z jarzynami. Przełożyć na owalny półmisek. Sardynki poprzekrawać wzdłuż na pół. Ułożyć na sałatce. Przykryć wierzch sosem. Udekorować kaparami i grzybami w occie.

Śledzie z jabłkiem w śmietanie

„Śledzie są najczęściej spotykaną potrawą klasy pracującej i niezamożnej inteligencji. Jest cała masa gatunków śledzi – od delikatnych królewskich ulików dochodzących w cenie do jednego złotego za sztukę, do prostych, twardych śledzi, tak zwanych «do marynowania» w cenie kilkunastu groszy”[3].

30 dag filetów śledziowych

1 duża cebula cukrowa

2 winne jabłka

2 szklanki mleka

20 dag śmietany

Filety moczyć w mleku przez kilka godzin. Następnie wyjąć, dobrze osuszyć. Pokroić na skośne kawałki i ułożyć na półmisku. Cebulę pokroić na małe kosteczki. Włożyć do sitka i sparzyć wrzącą wodą. Odsączyć i ułożyć na śledziu. Jabłka obrać ze skórki, pokroić na cienkie plasterki, a potem na cienkie paski. Wymieszać ze śmietaną. Polać śledzie.

Ostra sałatka duszona na przekąskę

½ główki kapusty

3 marchewki

2 pietruszki

2 cebule

1 seler

4 łyżki oliwy

5 łyżek koncentratu pomidorowego

½ cytryny

słodka papryka, sól, pieprz

Kapustę drobno poszatkować, sparzyć i odcisnąć. Jarzyny obrać, umyć i drobno posiekać. Do niedużego rondla wlać łyżkę oliwy. Kapustę i warzywa układać warstwami. Posolić i zalać pozostałą oliwą. Dusić do momentu, gdy sos całkowicie wyparuje. Doprawić pieprzem, papryką i sokiem z cytryny.

Sznycle na grzankach ze szpinakiem

50 dag cielęciny sznyclówki

1 bułka paryska

25 dag szpinaku

1 szklanka śmietany

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

sól, cukier

Z mięsa wykroić 7 kotletów (w poprzek włókien, by były kruche). Przygotować tyle samo kromek bułki grubości około 1 cm. Umyć szpinak, drobno go posiekać, a następnie udusić w łyżce masła. Łyżkę mąki połączyć ze śmietaną i zaprawić szpinak. Posolić, ewentualnie dosłodzić do smaku.

Sznycle dobrze wybić, oprószyć mąką i zrumienić na maśle. Posolić. Zdjąć z patelni, a na pozostałym maśle przyrumienić grzanki z obu stron. Przełożyć je na półmisek, posmarować pastą szpinakową i ułożyć na nich sznycle. Podać bardzo gorące.

Szynka zapiekana ze szparagami

Szparagi często gościły na międzywojennych stołach. „Zastosowanie szparagów w kuchni zarówno codziennej, jak i wykwintnej jest rozległe, jednakże jarzyna ta zetraca szybko cechy atrakcyjne, jeżeli nie stoimy na wysokości zadania i nie umiemy odchylić się od szablonu «Szparagów z wody z masłem rumianem». Podawane zawsze i niezmiennie pod jedną tylko postacią szybko zetracają cechy atrakcyjne, a nawet przejadają się z powodu swego bądź co bądź dosyć mdłego smaku”[4].

Do dań ze szparagów trzeba umiejętnie dobrać składniki, które podkreślą smak warzywa. Istotne jest także właściwe przygotowanie samych szparagów: „Warunkiem dobroci szparagów jest: świeżość, wysoki gatunek, doborowa odmiana i odpowiednia pora zbioru. (...) Wybieramy sztuki okazowe, grube, dorodne, białe lub leciutko u samych łebków zabarwione. (...) szparagi przeznaczone do gotowania myjemy w kilku wodach, przycinamy do jednej i tej samej długości w miejscach, które już łatwo ustępują pod nożem, i oczyszczamy z łyka. Czyszcząc, prowadzimy nóż od łebków ku dołowi, zdejmując łyko przy samych łebkach bardzo cienko, grubiej ku dołowi. Tak przygotowane szparagi kładzie się do zimnej wody i trzyma w niej aż do chwili gotowania. Przed włożeniem szparagów do garnka trzeba powiązać szparagi w niewielkie pęczki. Wiązać cienkim łykiem albo naturalną rafią. Zagotować raz jeden (zblanżerować), odlać wodę, zalać powtórnie wodą wrzącą, osolić i ocukrować wodę do smaku, gotować około 30 minut na wolnym, równym ogniu”[5].

Poniżej przepis na aromatyczne zapiekane szparagi, doskonałe jako gorąca przystawka.

4 pęczki białych szparagów
szynka wieprzowa (jeden plaster szynki na 5
szparagów)
15 dag parmezanu
3 łyżki masła

Szparagi przygotować i obrać zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi powyżej – warzywa nie powinny być zbyt miękkie. Zawijać w szynkę. Rolki pospinać wykałaczkami. W rondlu rozpuścić masło, podsmażyć ruloniki. Naczynie żaroodporne posmarować masłem, układać szparagi obok siebie. Posypać parmezanem. Wstawić do rozgrzanego do 170 stopni piekarnika i zapiekać do czasu, aż ser się rozpuści. Podawać polane masłem pozostałym z podsmażania.

Surówka z jarzyn jesiennych z sosem vinaigrette

1/4 kapusty włoskiej
2 buraki ćwikłowe
2 marchewki
1 kiszony ogórek
4 ziemniaki
2 jajka
1 łyżka ostrej musztardy
3 łyżki oliwy
3 łyżki octu winnego
1 łyżka cukru
pieprz, sól

Kapustę umyć, buraki i marchewkę obrać i umyć. Utrzeć jarzyny na tarce o grubych oczkach. Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, pokroić w kostkę. Drobnio pokroić kiszzonego ogórka. Połączyć warzywa, posolić i wymieszać.

Jajka ugotować na twardo. Wyjąć żółtka i utrzeć je z musztardą, oliwą i octem. Doprawić pieprzem i cukrem. Posolić, jeśli potrzeba. Wymieszać z jarzynami. Sałatkę podawać schłodzoną.

Njoki z parmezanem

2 szklanki mleka

10 dag grysiku

4 łyżki utartego parmezanu

2 łyżki masła

2 jajka

gałka muskatołowa

sól, pieprz

Mleko zagotować w niedużym garnku. Dodać łyżkę masła, szczyptę gałki, odrobinę soli i pieprzu. Wsypać grysik, ciągle mieszając. Kaszka będzie gotowa, gdy masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia, poczekać, aż trochę przestygnie. Dodać dwie łyżki sera, wymieszać. Białka oddzielić od żółtek; dodać do masy żółtka, ponownie wymieszać. Przelać na duży, płaski półmisek, tak by masa miała około 2 cm grubości. Kiedy przestygnie, wykrawać okrągłą foremką kółka. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, posypać parmezanem i pokruszonymi kawałkami masła. Zapiekać około kwadransa w temperaturze 170 stopni.

Przypisy

[1] J. Wachowicz-Makowska, op. cit., s. 145.

[2] http://bazar-rozyckiego.pl/?page_id=240, online [dostęp 15.07.2014].

[3] „Bluszcz”, 1926, t. 59, nr 10, s. 326.

[4] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1934, R. X, nr 10, s. 9.

[5] Ibidem.

Zupy

Maria Disslowa, autorytet w sprawach „kucharstwa” i prowadzenia domu, pisała: „Zupa do niedawna stanowiła nieodzowną część składową każdego obiadu. Jeszcze dzisiaj, chociaż w wielu domach usunięto ją z jadłospisów, ludzie, którzy przywykli spożywać duże ilości pokarmów, nie mogą się bez niej obejść. Zimą, w czasie tęgich mrozów, gorąca, pożywna zupa jest daniem, które trudno jest czymś zastąpić, natomiast latem zupy owocowe i wszelkiego rodzaju chłodniki spożywa się niemal codziennie. Specjalny dział zup stanowią zupy wykwintne, przeważnie przecierane i zaciągane żółtkami, które się podaje na wystawnych obiadach. Właśnie na takich obiadach powinny być dwie zupy do wyboru: bulion, czysty rosół lub barszczyk w filiżankach i jakaś inna dobrze przyrządzona zupa podawana na talerzach, które należy napełniać tylko do połowy. Do eleganckich dodatków do zup, oprócz pasztecików, zawsze małych i delikatnych, należą kremiki z jaj i małe pulpeciki”[\[1\]](#).

Rosół

Rosół w książkach kucharskich dwudziestolecia traktowano najczęściej jako odrębną kategorię kulinarną – w spisie potraw podawano: „Rosoly i zupy”. Przygotowywano go na wiele sposobów, z różnych gatunków mięsa i z różnymi dodatkami. Jednak bez względu to, jaki rodzaj bulionu gotowano, należało przestrzegać ogólnych zasad przyrządzania wywaru mięsno-warzywnego. „Najsmaczniejsze są rosoly z mięsa mieszanego, tj. wołowiny, cielęciny, drobiu, wieprzowiny lub innych gatunków. Na cztery osoby należy wziąć $\frac{1}{2}$ kg mięsa i $1\frac{1}{2}$ l wody, licząc na wyparowanie. Mięso przed gotowaniem oczyścić lekko nożem, gdy są wyraźne ślady zabrudzenia, można spłukać ciepłą wodą, nie moczyć mięsa w wodzie, bo przez utratę rozpuszczalnych składników obniża się jego wartość. Do gotowania rosółu dodaje się różne jarzyny, np. pietruszkę, pasternak, seler, marchew, por, cebulę, kapustę i fasolę. Dodawać można również po kawałeczku buraka, chrzanu, brukwi, białej fasoli i korzeni. Na 4 osoby można dać 30 dag, i więcej, jarzyn. Jeśli ktoś woli bardzo dobry buljon, a mięsa rosółowego nie podaje – kładzie się mięso w zimną wodę i wtedy cały sok mięsny zostaje w buljonie, w przeciwnym razie, kiedy się podaje soczyste, smaczne rosółowe mięso, to kładzie się do gotującej wody. Białko, jakie zawiera mięso, ścina się w gotującej wodzie, tak jak białko z jajka i tworzy cienką skorupkę na mięsie, nie przepuszczając soku mięsnego – robi to, że rosółowe mięso jest smaczne i soczyste”. Tak radziła Helena Mołochowiec w *Wielkiej ilustrowanej książce kucharskiej* z 1929 roku.

Wygląd potrawy jest równie ważny jak jej smak. Aby nadać rosółowi złocisty kolor, zalecano gotowanie łupiny z cebuli w niewielkiej ilości wody i wlanie jej do rosółu na godzinę

przed podaniem. Innym sposobem było upalenie na patelni dwóch kostek cukru w dwóch łyżeczkach wody i zabarwienie tym wywaru.

Oto inne przydatne „rosołowe” wskazówki pani Heleny:

- „Pieprz i listek bobkowy kładzie się do rosółu tylko na żądanie – jeśli kto lubi.
- Rosół nazywa się wtedy, kiedy gotuje się go tylko z włoszczyzną na mięsie i podaje się czysty.
- Rosół «consomé». Podwójna ilość mięsa na tę samą ilość wody co do rosółu zwyczajnego.
- Niektóre rosóły nazywają zupą, chociaż rosół w nich jest klarowny. Zupą nazywamy wtedy, kiedy zaprawia się żółtkami albo śmietaną. Zupą purée, jeśli dodaje się do rosółu roztarte mięso, kartofle albo włoszczyznę.
- Mięsne zupy przygotowuje się z trzech zasadniczych odmian rosółu: żółtego, czerwonego i białego. Żółty rosół (buljon) z podpieczoną włoszczyzną – ma złocisty kolor. Podaje się czysty albo używa się do wszystkich przezroczystych zup. Czerwony buljon oprócz podpieczonej włoszczyzny, gotowany jest na podpieczonej wołowinie i jest dlatego czerwonego koloru. Podaje się go jako rosół, przeważnie w filiżankach do śniadania albo do kolacji, albo używa go się do kleistych zup. Biały buljon gotuje się albo bez włoszczyzny, albo z włoszczyzną ugotowaną w rosolu bez podpiekania – używa się do zup purée, barszczu itp.”[\[2\]](#)

Rosół wołowy z kołdunami litewskimi

½ kg mięsa wołowego

1 cebula

1 łyżka masła

1 łyżka soli

1½ l wody

kawałek pietruszki, marchwi, selera, pora, kapusty włoskiej

liście laurowe

ziele angielskie

Mięso włożyć do gorącej wody. Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem. Nieobraną i niepokrojoną cebulę podsmażyć na maśle. Gdy woda się zagotuje, dołożyć warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i cebulę. Posolić. Gotować około dwóch godzin, aż mięso będzie miękkie. Wyjąć mięso i warzywa, przecedzić, żeby rosół był klarowny.

KOŁDUNY LITEWSKIE:

½ kg mięsa wołowego

10 dag słoniny

1 cebula

sól, pieprz, majeranek

1 łyżka masła

1½ l rosołu

¼ kg mąki

2 jaja

¼ szklanki wody

sól

Kołduny są najsmaczniejsze z nadzieniem z polędwicy wołowej, więc najlepiej na niej przygotować rosół. Wystudzone mięso drobno posiekać, osobno posiekać słoninę i cebulę.

Cebulę podsmażyć na maśle, połączyć z mięsem i słoniną. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Wymieszać farsz. Zagnieść ciasto z mąki, jaj i wody, posolić. Rozwałkować cienko, wykrawać małe krążki (kołduny powinny być tak małe, aby w całości mieściły się w ustach). Nakładać na nie farsz i wąsko zlepiać. Gotować 10 minut w rosole.

Barszcz

„Barszcz od najdawniejszych czasów był ulubioną polewką w Polsce. Pierwotnie sporządzano go z rośliny, która występowała na naszych łąkach jako pospolity chwast, zwany barszczem. Zewnętrzna strona łodygi tej rośliny ma szkodliwy sok, dlatego zewnętrzne włókno zdzierano. Natomiast część środkowa jest słodkawa, zakwaszona daje kwaskowaty płyn, z którego nasze prababki gotowały kwaśną polewkę, zwaną barszczem. Barszcz jest tradycyjną staropolską potrawą, którą chętnie jadano, ponieważ zaostrzała apetyt i uśmierzała pragnienie po przepiciu. Kwasem burakowym uśmierzano gorączkę. Podawano barszcz na najwykwintniejszych stołach i na królewskich ucztach. Gotowany bywał z mięsem, kapłonami, wędlinami, grzybami, śmietaną, jajami i kielbasą. Postny barszcz okraszano olejem, zacierano czosnkiem, zasypywano jagłą”[3] – pisała Maria Disslowa.

Podstawą dobrego barszczu jest odpowiednio przygotowany kwas burakowy (zamiast niego można także użyć kwasu żytniego). Barszcz powinien mieć intensywny, głęboki czerwony kolor i słodkavo-kwaskowaty smak. Aby był aromatyczny, trzeba ugotować więcej buraków, niż się w nim podaje, i część z nich wyjąć. Intensywny kolor zapewnia dodanie do barszczu (przed przecedzeniem) soku z surowego utartego buraka; zupę należy potem ponownie zagotować.

Barszcz można serwować na wiele sposobów: z uszkami (zwłaszcza wypełnionymi farszem mięsnym lub grzybowym), jajami na twardo, pasztecikami, gotowaną fasolką lub bobem, kaszą gryczaną, ziemniakami.

Nim przystąpimy do gotowania barszczu, należy przygotować kwas burakowy.

Kwas burakowy

1 kg buraków

2 l wody

1 kromka chleba razowego

2-3 liście laurowe

2-3 ząbki czosnku

kilka ziaren ziela angielskiego

szczypta soli

Buraki umyć, obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Włożyć do słoja, dodać przyprawy i porwaną na małe kawałki kromkę chleba razowego. Zalać ciepłą wodą, przykryć gazą lub ponakłuwany papierem śniadaniowym. Odstawić w ciepłe miejsce na kilka (3-5) dni. Gdy kwas burakowy będzie gotowy, zebrać pianę z wierzchu, przelać do butelek lub mniejszych słoików. Przechowywać w lodówce.

Kwas burakowy to nie tylko baza do barszczu. Maria Disłowa polecała go jako orzeźwiający napój o właściwościach zdrowotnych, najsmaczniejszy z sokiem porzeczkowym.

Barszcz w filiżankach

½ kg wołowiny
1 seler
1 pietruszka
2 cebule
½ kg buraków
1 pęczek koperku
1 ząbek czosnku
½ l kwasu burakowego
½ łyżki soli

Jarzyny obrać. Seler, pietruszkę i cebule pokroić; buraki zostawić w całości. Tak przygotowane warzywa gotować razem z mięsem. Posolić. Gdy buraki będą miękkie, wyjąć je, utrzeć na tarce i ponownie włożyć do rosołu. Dodać czosnek i kwas burakowy. Gotować jeszcze przez kwadrans. Przecedzić i podawać w filiżankach.

Chłodnik polski ze śmietaną

To idealna zupa na upalne dni. „Zupy zimne są znane w większej części krajów europejskich, jednak nigdzie wybór ich nie jest tak bogaty, jak u nas, w Polsce. Berło trzyma nasz chłodnik, z ogórkami, jajami na twardo, cieleciną, szynką gotowaną i najzbytówniejszy z rakowymi szyjkami. Robią go rozmaicie, na zsiadłym mleku, na świeżej maślan-
ce, na dobrym mocnym rosole wołowym lub kurzym. Poza tym podstawowe jego części stanowią ugotowana botwinka lub młode buraczki, dużo jak najdrobniej usiekanego koperku i dużo młodej śmietany. Kto lubi, może dodać utartego dokładnie szczypioru z młodej cebuli – nigdy szczypiorku, gdyż jego zapach, przypominający zapach czosnku, może zepsuć cały chłodnik”[4].

Tę „zbytówną” rakową wersję chłodnika wspomina Kalina Skokowska pochodząca z bogatej lubelskiej ziemiańskiej rodziny: „Bardzo lubiłam chłodnik z rakami z szyjkami (...). W Lublinie chodził taki dziadek z workiem i wołał: «Sprzedaję raki, raki sprzedaję». Raki były dość popularne, pyszne. Robiło się je, jakieś nadziewane różne zupy, różne sałatki”[5].

2 pęczki botwiny

2 ogórki

1 pęczek rzodkiewek

pół cytryny

1 l kefiru, jogurtu lub zsiadłego mleka (według gustu)

1 szklanka gęstej kwaśnej śmietany

4 jajka

ok. 4 łyżek kwasu burakowego (można go zastąpić koncentratem buraczanym)

szczypiorek

koperek
2 ząbki czosnku
pieprz, sól

Obcinamy korzenie i liście botwiny. Pędy myjemy i kroimy na nieduże kawałki. Buraczki obieramy i kroimy na ćwiartki. Wkładamy botwinę do garnka, zalewamy niewielką ilością wrzątku ($\frac{3}{4}$ szklanki), dodajemy sok z cytryny i gotujemy około 5 minut. Botwina powinna zachować jędrność. W tym samym czasie gotujemy jajka na twardo. Następnie do dużego garnka wlewamy chłodny kefir, jogurt lub zsiadłe mleko, dodajemy śmietanę i dokładnie mieszamy.

Siekamy opłukany koperek i szczypiorek oraz czosnek. Obieramy ogórki i kroimy je na ćwiartki, a następnie na małe kawałki i dodajemy wszystko do chłodnika. Dokładamy dwa pokrojone w kostkę jajka, wlewamy botwinę (ostygniętą). Żeby smak był wyrazisty, dodajemy trzy łyżki koncentratu buraczanego lub [kwasu buraczanego](#); sposób przygotowania kwasu burakowego. Lekko przyprawiamy solą i pieprzem. Garnek przykrywamy i wstawiamy do lodówki na mniej więcej godzinę, aby smaki się przegryzły. Przed podaniem obieramy pozostałe jajka, kroimy je w ćwiartki i wkładamy do talerzy.

Chłodnik wyśmienicie smakuje także z gotowanymi młodymi ziemniakami, okraszonymi podsmażaną słoniną i posypanymi koperkiem, podawanymi na oddzielnym talerzyku.

Zupa z miętusa

50 dag miętusa

1 pęczek włoszczyzny

2 cebule

kilka liści laurowych

10 ziaren ziela angielskiego

pieprz, sól

1 pęczek koperku

CIASTO NA KLUSKI:

1 jajko, 2 łyżki mąki

Do garnka nalać 1½ zimnej wody. Włoszczyznę obrać, umyć. Włożyć do wody, zagotować, zmniejszyć ogień. Dodać podpieczone na suchej patelni cebule w łupince oraz przyprawy. Gotować, aż jarzyny zmiękną. Miętusa umyć i pokroić w dzwonka. Posolić i odstawić na godzinę. Wywar przecedzić, włożyć do niego przygotowaną rybę. Zagotować, potem zmniejszyć ogień. Gotować, aż ryba stanie się miękka i będzie można łatwo oddzielić ją od ości. Wyjąć miętusa i pozbawić go ości. Część rosółu odlać (będzie potrzebny do gotowania klusek).

Przygotować kluski: w misce rozbełtać jajko, dodać mąkę i szczyptę soli. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dolać odrobinę wody. W małym garnku zagotować odlany rosół. Powoli wlewać do niego ciasto, delikatnie mieszając wypływające kluski. Gotować jeszcze około minuty. Przelać kluski wraz z rosółem do garnka z zupą. Na każdym talerzu ułożyć po kawałku ryby, nalać porcję zupy. Obficie posypać siekanym koperkiem.

Miszkulancja

1 pęczek włoszczyzny

1 cebula (niezbyt duża)

½ główki kapusty włoskiej

50 dag ziemniaków

15 dag boczku wędzonego

1 l mleka

5 ziaren ziela angielskiego

3-4 liście laurowe

pieprz, sól

Warzywa obrać, umyć, pokroić w dość grubą kostkę. Boczek także pokroić w kostkę. Składniki włożyć do garnka, wlać 1½ l wody. Dodać ziele angielskie i liście laurowe. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem około 30 minut. Kapustę umyć, pokroić w dość duże kawałki. Dodać do zupy, gdy warzywa będą prawie miękkie. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w długą kostkę – jak na krótkie frytki. Włożyć do zupy, gdy kapusta zmięknie. Gotować około 20 minut. Gdy ziemniaki będą miękkie, wlać do zupy mleko i raz zagotować.

Zupa cebulowa na rosole

1 l rosółu

20 dag cebuli

2 dag masła

¼ l śmietany

2 dag mąki

1 łyżka siekanego koperku i zielonej pietruszki

Rosół przygotować według przepisu na [rosół wołowy](#) lub zgodnie z własnymi upodobaniami – może także być postny. Cebulę obrać, pokroić na małe kawałki lub plasterki i uduśić na maśle w rondlu. Gdy będzie miękka, przetrzeć ją przez sitko. Dodać do rosółu, wymieszać. Dołożyć koperek i pietruszkę, zaprawić śmietaną wymieszaną z mąką i zagotować.

Zupę cebulową posypywano utartym żółtym serem i podawano z grzankami lub z gęstą kaszą pokrojoną w kostkę.

Grochówka na wędzonej flądrze

20 dag grochu

1 wędzona flądra (większa)

1 pęczek włoszczyzny

1 łyżka masła

1 łyżka mąki

1 łyżka majeranku

sól, pieprz

GRZANKI:

bułka paryska

2 łyżki parmezanu

1 łyżka masła

Groch namoczyć, zostawić na noc. Ugotować. Włoszczyznę obrać, umyć. Ugotować w 1½ l wody. Przecedzić wywar jarzynowy. Groch przetrzeć przez sito do wywaru. Przygotować zasmażkę z mąki i masła – na patelni rozpuścić łyżkę masła, dodać łyżkę mąki i dokładnie zmieszać, aby nie było grudek. Przesmażyć do uzyskania złocistego koloru. Przełożyć zasmażkę do wywaru jarzynowego. Dodać majeranek, sól, pieprz i włożyć flądre – w całości. Gotować około 10-15 minut. Wyjąć rybę, pozbawić ości i podzielić na nieduże kawałki. Włożyć z powrotem do zupy.

Przygotować grzanki: bułkę pokroić na małe kwadraty, podsmażyć na maśle i gorące posypać parmezanem. Podać na talerzykach obok zupy.

Zupa rabarbarowa

Dziś rabarbar nie jest tak popularny jak w dwudziestoleciu międzywojennym. Wtedy jego zastosowanie w kuchni było szerokie: „Rabarbar, inaczej rzewian, nadaje się nie tylko na kompoty, kisielki i galaretki, ale pokrajany i podduszony z pieczenią (10 do 15 minut) daje wyborną, kwaskową przyprawę. Sprowadzany do niedawna z Holandii, rabarbar zaaklimatyzował się i w naszych ogrodach i można go kupić na targu od wczesnej wiosny do późnej jesieni”[6] – radziła redaktorka w rubryce kulinarnej „Mojej Przyjaciółki”.

Tu zupa rabarbarowa w wersji na ciepło z ryżem. Wyśmienita także na zimno jako chłodnik. Wtedy podaje się ją z grzankami z bułki.

1 kg rabarbaru

40 dag cukru

½ cytryny

1 łyżka mąki kukurydzianej

cynamon

2 torebki ryżu

Łodygi rabarbaru obrać, umyć i drobno pokroić. Do garnka wlać 1½ litra wody, włożyć rabarbar i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować, aż rabarbar całkowicie się rozgotuje. Przetrzeć go przez sitko. Zetrzeć skórkę z połowy cytryny, wsypać do przetartej zupy, dodać cukier i cynamon. Podgrzewać, mieszając, aby cukier się rozpuścił. Mąkę kukurydzianą rozprowadzić w niewielkiej ilości zimnej wody, dodać do zupy. W drugim garnku ugotować ryż. Nałożyć porcje ryżu na talerz, zalać zupą.

Czernina

Zupa popularna w dwudziestoleciu. Prosta w przygotowaniu i ciesząca się opinią zdrowej i pożywnej. Zapewne smaczna, bo chętnie jedzona nawet przez dzieci. Kalina Skokowska tak wspomina tę potrawę: „U nas w niedzielę najczęściej była czernina. To jest pyszna zupa, tylko trochę się brzydziłam, ale jadłam, bo pyszna była. Z kaczki, z krwi kaczki. I w tym były owoce i łazanki do tego, kluseczki, a na drugie to była kaczka nadziewana jabłkami”[7]. Podobne upodobania miał ksiądz Kazimierz Sierpowski, który pisał we *Wspomnieniach nie całkiem kontrolowanych*: „Na obiad najbardziej smakowała czernina z kaczki i na drugie danie kluski na parze”[8].

1 l rosółu

1 szklanka krwi (najlepiej z kaczki)

½ cytryny

1 łyżeczka cukru

5 ziaren jałowca

5 ziaren pieprzu

4 dag masła

2 dag mąki

10 dag śliwek suszonych

1 łyżka rodzynek

sól

ocet lub sok wiśniowy (opcjonalnie)

makaron jako dodatek

Suszone śliwki i rodzynki namoczyć w wodzie. Krew kaczki przelać do miski, wsypać do niej trochę soli, dodać sok z cytryny i ubijać trzepaczką, aby utrzymać ją w stanie płynnym. Rosół przygotować według [przepisu](#) na rosół wołowy.

wy lub wedle własnego uznania. Przełożyć namoczone owoce do rosółu, dodać jałowiec i pieprz. Gotować przez pół godziny. Śliwki i rodzynki wyjąć z rosółu, przetrzeć przez sitko. Rosół przecedzić. Owoce rozprowadzić zasmażką z mąki i masła. Dodać do rosółu. Odrobinę mąki dodać także do krwi, wymieszać i przelać do rosółu. Zagotować, uważając, by czernina się nie zwarzyła. Doprawić, jeśli potrzeba, wedle uznania: cukrem, octem lub sokiem wiśniowym.

Kartoflanka

Kartofle były podstawą kuchni międzywojennej, zwłaszcza wśród uboższej części społeczeństwa. Jednym z najpopularniejszych zapachów w wiejskiej kuchni był aromat kartoflanki. Potrawa ta występowała w różnych wariantach: od „bieda zupy”, czyli pokrojonych w kostkę lub rozgotowanych, sypkich ziemniaków przyrządzanych tylko na wodzie, przez zupę na wywarze warzywnym po wersję z wkładką – okrasą ze słoniny lub okrawkami wędlin.

75 dag ziemniaków

1 pęczek włoszczyzny

5 dag masła

1 łyżka siekanego koperku

1 szklanka śmietany

sól, pieprz

mąka (opcjonalnie)

Warzywa obrać, umyć i pokroić na mniejsze części. Zalać 1½ l wody. Zagotować, zmniejszyć gaz i gotować pod przykryciem około pół godziny. Wyjąć warzywa, przecedzić bulion. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Włożyć do garnka i zalać bulionem. Dodać masło. Gotować do miękkości, doprawiając solą i pieprzem. Posypać koperkiem.

Kartoflankę się fasowało (czyli przecierało), jeżeli ziemniaki były sypkie. Dodawało się wtedy śmietanę. Jeśli kartofle miały dużo skrobi i przybierały postać małych kostek, śmietanę zaprawiało się mąką, by zupa była bardziej zawieszista.

Zakwas i żur

Kwintesencja polskiej kuchni. Jadano go wszędzie – i w podłych barach, i w eleganckich restauracjach. Zupa o chlebowym smaku doskonale łagodziła przykre doznania będące wynikiem nocnych knajpianych wędrówek. I była też dańiem postnym. Jedna prosta potrawa, a tyle zalet!

2 szklanki mąki żytniej razowej

1 pęczek włoszczyzny

3 ząbki czosnku

4 liście laurowe

skórka z chleba żytniego na zakwasie

sól

Przygotowanie żuru trzeba rozpocząć od nastawienia zakwasu.

Mąkę wsypać do dużego słoja. Zalać $\frac{1}{2}$ l przegotowanej wody. Dołożyć skórkę chleba i ząbki czosnku. Dokładnie wymieszać, przykryć gazą i odstawić w ciepłe miejsce przynajmniej na dobę, lepiej – na kilka dni.

Warzywa obrać, umyć. Włożyć do litra zimnej wody, dołożyć liście laurowe, zagotować. Zmniejszyć gaz i gotować pod przykryciem, aż warzywa zmiękną. Włoszczyznę i liście wyjąć, bulion przecedzić. Zagotować go ponownie i powoli wlać zakwas, mieszając, by nie powstały grudki. Doprawić solą. Podawać z ziemniakami i jajkiem.

Żur można także przygotować w wersji mięsnej, gotując wywar na kielbasie.

Zupa pomidorowa

W 1927 roku Pudliszki zaczęły produkcję przecieru pomidorowego w słojach oraz sosu pomidorowego, czyli ketchupu. Sos, przygotowywany zgodnie z innowacyjną recepturą opracowaną przez profesorów T. Chrzászcza i D. Tilgnera, wzbogacono przyprawami i octem winnym. Był to towar delikatesowy, bo drogi.

Pomidorówka ustępowała popularnością innym zupom warzywnym. Robiono ją ze świeżych pomidorów.

50 dag pomidorów

1 cebula

2 marchewki

2 pietruszki

½ selera

½ kg mięsa wołowego

1 łyżka masła

½ szklanki śmietany

sól, pieprz

2 torebki ryżu lub szklanka kaszy perłowej

pęczek koperku

Mięso i obraną włoszczyznę zalać 1½ l wody. Zagotować, zmniejszyć gaz i gotować pod przykryciem mniej więcej przez godzinę. Przecedzić. Pomidory umyć, pokroić na ćwiartki, pozbawić pestek. Włożyć do garnka, dodać masło i dusić w niewielkiej ilości wody, często mieszając. Przetrzeć przez sito. Oddzielnie ugotować ryż lub kaszę. Dołożyć do przetartych pomidorów, wlać ½ szklanki śmietany, wlać bulion, dodać sól i pieprz i raz zagotować. Podawać z koperkiem.

Zupa piwna ze śmietaną i twarogiem

Popularna w dwudziestoleciu, niezwykle łatwa do przygotowania. Smak, cóż – *de gustibus non est disputandum...* Była to ulubiona zupa Wojciecha Kossaka i zarazem potrawa, której nienawidziła jego córka. Magdalena Samozwaniec opisała sposób jej przygotowania w jednym z esejów zbioru *Łyżka za cholewą a widelec na stole. Mała kulinarna silva rerum*: „Widziałam w kuchni, jak się ją robiło: kucharka wlewała butelkę piwa i butelkę wody i mieszała to na zimno z ćwiercią litra rozbitej śmietany i łyżeczką mąki, dodawała pół łyżki masła, pół łyżeczki kminku, trochę soli i trzy łyżki mączki cukrowej. Po zagotowaniu wlewało się to wszystko do wazy, do której się kładło poprzednio ser i chleb pokrajany w kostkę”.

Pisarka wspomina katusze, jakie przeżywała, gdy ta zupa pojawiała się na stole: „Starym drakońskim obyczajem, gdy nie chciałam jej jeść na obiad, podawano mi ją na kolację i nic poza tym, aby jak to się mówiło, «oduczyć dziewczynkę od grymasów». Musiałam dopiero dostać po zjedzeniu tego zupska torsji, aby przestano mnie do tego zmuszać”[9]. Być może awersja do tej potrawy wynikała z faktu, że piwo nie jest napojem szczególnie lubianym przez dzieci....

$\frac{3}{4}$ l piwa

$\frac{1}{4}$ l gęstej śmietany

8 dag cukru

3 żółtka

2 dag świeżego twarogu

$\frac{1}{4}$ l wody

chleb na grzanki jako dodatek

Zagotować piwo w garnku, dodając $\frac{1}{4}$ l wody. Do gotującego się piwa wlać śmietanę i dokładnie wymieszać. Zdjąć z ognia. Zaprawić żółtkami utartymi z cukrem, nie gotować. Włożyć do wazy pokruszony ser, wlać zupę, na oddzielnym talerzu podać grzanki z chleba.

Kapuśniak z mięsem

W latach dwudziestych ubiegłego wieku było to popularne danie, zwłaszcza wśród uboższej części społeczeństwa. Kulinarą codzienność wspomina Joanna Dylewicz: „Przed wojną nie było rozkoszy. (...) Mięso się jadło raz w tygodniu tylko, w niedzielę tylko, żeby jakiś lepszy obiad zrobić. A tak barszcz, kartofle, kapusta, kartofle. Kartofle ugotowałaś w mundurkach, obrałaś, kapustę kwaszoną doprawiłaś olejem, takim rzepakowym, taki ciemny ten olej jest, cebulkę wkroiłaś, tego oleju polałaś, marchewkę jeszcze do tego dałaś, jabłuszko i to było jedzenie. Nie było rozkoszy, nie. No pewnie, że byli tacy, co im było gorzej, bo ojciec jakoś tak zaganiał, żeby to w domu było, żeby to ziele, ten kawałek mięsa czy schabu, rosół mama robiła, czy jakiś bigos porządny robiła, kotlety jakieś czy schab upiekła, ale to było tylko raz w tygodniu, a nie było cały tydzień. Skwareczki były, słoninka, kartofelki okraszone, barszczyk czerwony ze śmietaną zaprawiony. Był kapuśniak, kapusta, zarzutka z kapusty”[\[10\]](#).

Z warzyw najczęściej jadano kapustę świeżą i kiszoną. Gotowano ją z grochem, serwowano z zacierkami albo podawano samą, okraszoną olejem rzepakowym. Kapustę kiszoną z jabłkami, burakami, koprem.

Helena Mołochowiec w *Wielkiej ilustrowanej książce kucharskiej* podaje ogólne zalecenia dotyczące przygotowywania kapuśniaku:

- „Każdy kapuśniak gotuje się jednakowo: ugotować biały buljon, bez włoszczyzny podpieczonej, tylko mięso i sól, zielony pęczek pietruszki, selera, kopru, włoszczyznę – przecedzić, karbowanym nożem pokrojoną włoszczyznę:

rzepę, marchew, seler i cebulę razem pół kl., ugotować oddzielnie w przecedzonym buljonie – włożyć do wazy.

- Na kapuśniak bierze się tłustą wołowinę – mostek, brzeźną cienką albo grubszą, krzyżową – od ogona i nie bierze się cielęcych kości.
- Kapuśniak zaprawia się gotową podsmażoną mąką Nr. 390 albo za każdym razem podsmażyć w maśle, albo w pozłocie, biorąc na pół łyżki masła dwie łyżki mąki, rozprowadzić szklanką buljonu, zamieszać, przegotować, wlać w buljon przecedzony – zagotować.
- Po większej części w kapuśniaku podaje się kawałki mięsa albo podsmażone, pokrojone na plasterki, parówki albo kawałki szynki, albo frykadelki.
- Część śmietany zagotować z kapuśniakiem, resztę podać surową oddzielnie.
- Do kwaśnego kapuśniaku zamiast śmietany można brać śmietankę”[11].

1 pęczek włoszczyzny

½ kg kiszonej kapusty

¼ kg wieprzowiny

20 dag kiełbasy

4 dag smalcu

3 dag mąki

1 cebula

szczypta kminku

szczypta koperku

ziemniaki okraszone słoniną do podania

Kapustę poszatковать. Można odlać część soku, jeśli jest bardzo kwaśna. Gotować ją w ½ l wody. Mięso z jarzynami gotować osobno. Gdy kapusta i mięso będą miękkie, przeceździć rosół do kapuśniaku, doprawić zasmażką ze smalcu,

mąki i posiekanej drobno cebuli. Dodać koperek i kminek.
Mięso i kielbasę pokroić w kostkę i włożyć do kapuśniaku.
Oddzielnie podać ziemniaki ze słoniną.

Kwasówka

W książkach kucharskich dwudziestolecia podawano także oszczędniejsze receptury na kapuśniak. Zamiast mięsa do-
kładało się do niego kości albo przygotowywało zupę
w wersji postnej. Odmianą kapuśniaku była tak zwana kwa-
sówka. Przepis na tę zupę pochodzi z książki Marii Disslo-
wej[\[12\]](#).

½ l kwasu z kapusty

3 dag grzybów

jarzyny jak do rosółu

4 dag smalcu

2 dag mąki

1 cebula

⅛ dużej fasoli

szczypta kminku

koperek i zielona pietruszka

kluski grzybowe jako dodatek

Fasolę ugotować w wodzie, w której się moczyła. Oddzielnie
gotować jarzyny z grzybami; gdy będą miękkie, przecedzić
do innego garnka, dodać tyle kwasu, aby zupa była kwasko-
wata, dosolić i podprawić zasmażką ze smalcu, mąki i drob-
no posiekanej cebuli. Dodać posiekany koperek, pietruszkę
i kminek. Włożyć ugotowane oddzielnie kluski grzybowe
i fasolkę wraz z wodą, w której się gotowała. Gdyby zupy
było za mało, dolać wody z klusek, a także pokrajane w ma-
karon jarzynki.

Zupa cytrynowa

włoszczyna

1 cebula

1 cytryna

¼ l śmietany

szklanka kaszy perłowej

2 dag masła

2 żółtka (opcjonalnie)

sól

natka pietruszki

To przepis na zupę cytrynową w wersji postnej, ale równie dobrze będzie smakowała na wywarze mięsnym.

Umyte i pokrojone na kawałki warzywa zagotować w 1½ l wody. Doprawić solą, zmniejszyć ogień i gotować mniej więcej godzinę, a następnie przecedzić. W drugim garnku ugotować na gęsto kaszę. Dołożyć do niej masło, dobrze utrzeć. Wlać do kaszy wywar i zagotować. Zaprawić śmietaną i ponownie zagotować. Cytrynę można dodać na dwa sposoby: wlać do rosółu wyciśnięty sok lub pokroić owoc na plasterki, włożyć do wazy i zalać wywarem. Do zupy można dodać żółtka, które sprawią, że będzie kwaśniejsza. Posypać posiekaną natką pietruszki.

Zupa śliwkowa

„Nie miejmy zup owocowych w pogardzie, gdyż rzekomo są niemieckie – no i słodkie – no i tylko latem wykonalne. Oczywiście, niemiecka Wasserzupka owocowa, zaprawiana obficie kartoflaną mąką nie jest przysmakiem godnym polecenia. Ale od czego jest szlachetny kunszt kucharski, od czego owoce suszone, konserwy w Weckach i butelkach, od czego różne aromatyczne przyprawy i na koniec doskonała gęsta śmietana kwaśna, aby móc robić wyborne zupy owocowe przez rok cały. A wprowadzenie zupy owocowej, a zatem owoców – do codziennych skromnych jadłospisów, to właśnie stosowanie tej nowoczesnej diety, która głosi: jak najmniej mięsa, jak najwięcej owoców i jarzyn”[\[13\]](#).

½ kg śliwek

¼ l śmietany

6 dag cukru

2 dag mąki

bułka na grzanki

Śliwki opłukać, porozcinać – robaczywe wyrzucić. Pestek nie usuwać – dzięki nim zupa będzie bardziej aromatyczna. Włożyć śliwki do garnka i zalać 1 l wody. Gotować, aż będą miękkie. Przetrzeć zupę przez sitko, dodać cukier i śmietanę zaprawioną mąką. Wymieszać i gotować jeszcze 2 minuty. Podawać z grzankami z bułki.

Zupę śliwkową można przygotowywać także z suszonych śliwek i doprawiać według upodobania: cukrem wanilinowym, cynamonem lub miodem. Dobrze smakuje także z makaronem.

Zupa szczawiowa

Popularna i tania. Sezonowa – na stołach gościła przede wszystkim wiosną i jesienią. Można ją przygotowywać na mięsnym bulionie lub w wersji wegetariańskiej. Przepis na właśnie taką zupę podano poniżej.

2 marchewki

1 pietruszka

kawałek selera

por

½ kg ziemniaków

4 jajka

2 łyżki posiekanego koperku

1 szklanka posiekanego szczawiu

5 dag masła

1 szklanka śmietany

liście laurowe

ziele angielskie

sól, pieprz

Włoszczyznę umyć i obrać. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Do warzyw dodać liście laurowe i ziele angielskie. Zalać 1½ l wody. Posolić i gotować do miękkości. Z wywaru wyjąć włoszczyznę. Marchewkę i pietruszkę można drobno posiekać i włożyć z powrotem do zupy lub wybrać wersję „czystsza”, czyli szczawiową z ziemniakami i jajkiem, wykorzystując ugotowane warzywa na przykład do sałatki ziemniaczanej. Szczaw umyć i poobcinać ogonki, żeby nie był łukowaty. Posiekać go na małe kawałki i podsmażać na maśle około 5 minut, aż zmieni kolor. Podsmażony przełożyć do bulionu i gotować mniej więcej 15 minut. Doprawić zupę do smaku solą i pieprzem. Można ją dosłodzić. Zdjąć garnek z ognia, wlać śmietanę, uważając, by się nie zwarzyła.

Jajka ugotować na twardo. Pokroić w ćwiartki i porozkładać do talerzy. Zalać zupą i posypać koperkiem.

Dla miłośników szczawiowej o wyrazistym smaku porada Marii Śleżańskiej: „Jeśli kto lubi zupę dobrze kwaśną i chce oszczędniej gotować, to może trochę liści szczawiowych gotować w rosole lub z włoszczyzną, a za to mniej smażyć w maśle”[14].

Przypisy

- [1] M. Dissłowa, op. cit., s. 59.
- [2] H. Mołochowiec, op. cit., s. 109.
- [3] M. Dissłowa, op. cit., s. 60.
- [4] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1938, R. XIV, 14, nr 12, s. 31.
- [5] http://www.tnn.pl/himow_relacja.php?idhm=4.
- [6] „Moja Przyjaciółka”, 1935.06.10, R. 2, nr 11., s. 175.
- [7] Lublin. Pamięć Miejsca. Historia Mówiona, online [dostęp 11.11.2014], http://www.tnn.pl/himow_fragment.php?idhr=31.
- [8] Ks. K. Sierpowski, *Wspomnienia nie całkiem kontrolowane*, Księgarnia św. Wojciecha, Kuślin 2007, s. 31.
- [9] M. Berezowska, S. i T. Przypkowscy, M. Samozwaniec, op. cit., s. 63.
- [10] http://www.tnn.pl/himow_relacja.php?idhm=350&f_2h_relacjePage=3, online [dostęp 15.07.2014].
- [11] H. Mołochowiec, op. cit., s. 124-125.
- [12] M. Dissłowa, op. cit., s. 64.
- [13] „Bluszcz” 1930, t. 63, nr 9, s. 20.
- [14] M. Śleżańska, op. cit., s. 16.

Dania jarskie

Dwudziestolecie międzywojenne to czas, gdy coraz więcej warzyw zaczęło gościć na polskich stołach, co było z jednej strony wynikiem wzrostu wiedzy o zdrowym żywieniu, a z drugiej – kryzysu, który nie pozwalał na codzienne przygotowywanie mięsnych posiłków. Elżbieta Kiewnarska, popularna wówczas „pani Elżbieta”, autorka tekstów o tematyce kulinarnej, pisała: „Duże spożycie jarzyn największe ma znaczenie w latach ciężkiego kryzysu ekonomicznego, jaki obecnie przeżywamy. Mogą one z korzyścią zastąpić znacznie droższe potrawy mięsne. Chodzi tylko o umiejętne wykorzystanie części pożywnych, przeciw czemu nasza kuchnia dotąd przeważnie grzeszyła”[1]. Jakie to grzechy? Przede wszystkim to, że „większość jarzyn przychodzi na nasz stół wyduszona do zupełnej zmiany smaku albo tak obficie zaprawiona różnemi dodatkami z mąką na czele, że właściwego ich smaku doszukać się nie sposób”[2]. Ogólne zalecenie było takie: to, co się daje zjeść na surowo, należy podawać bez obróbki termicznej – dobrze umyte, polane oliwą i sokiem cytrynowym. Te warzywa natomiast, które wymagają gotowania, należy przyrządzać w prosty sposób, pozwalający zachować ich cenne właściwości odżywcze: wrzucać na lekko osolony wrzątek i krótko gotować, tak by „utraciły surowiznę, ale pozostały jędrne, przy jedzeniu stawiały lekki opór zębom”[3]. Okrasę miało stanowić masło, ale nie smażone na patelni, a położone na warzywach i rozpuszczone pod wpływem ich ciepła. Oszczędnościowo-zdrowotnym działaniem stało się także wykorzystywanie warzywnego wywaru – woda pozostała po gotowaniu jarzyn miała być bazą do zup i sosów. W wielu książkach kuchar-

skich dwudziestolecia w składnikach niezbędnych do przygotowania potraw podaje się wywar warzywny.

Nie znaczyło to oczywiście, że Elżbieta Kiewnarska całkowicie zrezygnowała z tradycyjnych sposobów serwowania warzyw – pojawiają się również przepisy na jarzyny duszone w maśle, smażone na smalcu lub we fryturze, a także zaprawiane mąką i śmietaną. Choć odczuwało się powiew nowocześnieści w sztuce kulinarnej dwudziestolecia, dawne przyzwyczajenia i smaki wciąż były mocno utrwalone.

Z warzyw, skoro miały być zamiennikiem mięsa, przygotowywano najrozmaitsze potrawy: kotlety, budynie, suflety, jarzyny w galarecie, w majonezie, pasztety z francuskiego i kruchego ciasta, drożdżowe pierogi i kulebiaki z warzywnym farszem oraz jarzyny zapiekane pod beszamelem.

Kalafiory pod beszamelem

1 średniej wielkości kalafior

7 dag utartego sera typu parmezan

**1 łyżka masła do posmarowania naczynia
żaroodpornego**

SOS BESZAMELOWY:

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

½ l mleka

gałka muszkatołowa

sól

Mleko zagotować i odstawić do przestudzenia. Do rondelka włożyć masło i powoli rozpuszczać na małym ogniu. Dodać mąkę, zasmażyć, nie rumieniąc. Gdy utworzy się jednolita masa, dolać trochę letniego mleka. Energicznie mieszać, by nie tworzyły się grudki. Dolać resztę mleka, cały czas mieszając. Doprawić solą i gałką. Zdjąć z ognia, gdy sos osiągnie idealnie gładką konsystencję.

Kalafior umyć, oczyścić. Włożyć do gotującej się, osolonej wody. Gotować około 5 minut – warzywo musi zachować jędrność. Podzielić na różyczki. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 stopni. Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Włożyć różyczki kalafiora, zalać sosem, posypać utartym serem. Zapiekać około 30 minut, aż ser się zrumieni.

Nadziewane ogórki

„Nasi przodkowie podawali ogórki nie tylko w postaci mizerii czy też ogórków kwaszonych, o czym za chwilę. W dawnych książkach kucharskich pojawiają się przepisy na ogórki tuszone, czyli faszerowane, tak jak kabaczki”[\[4\]](#) – wspominała Maria Iwaszkiewicz. Poniżej jeden ze sposobów na takie przyrządzenie ogórka.

2-3 świeże ogórki

2 bułki kajzerki

4 jajka

4 łyżki masła

1 łyżka bułki tartej

4 łyżki utartego sera

sól

gałka muskatołowa

koperek

Ogórki obrać, pokroić na kawałki 10-centymetrowej długości. W garnku zagotować wodę. We wrzącej wodzie zanurzyć na chwilę ogórki na sitku. Osączyć i wydrążyć. Przygotować farsz: namoczyć w mleku 2 kajzerki, odcisnąć, przetrzeć przez sito. Ugotować trzy jajka, wyjąć z nich żółtka. Wymieszać namoczoną bułkę z żółtkami, 1-2 łyżkami masła, jednym surowym żółtkiem, utartym serem i bułką tartą. Doprawić solą, gałką muskatołową. Masą nappełnić ogórki, najlepiej używając wyciskacza. Ogórki z obu stron zamknąć plasterkami ogórka i przewiązać nitką. Włożyć do naczynia żaroodpornego z odrobiną wody z domieszką masła. Dusić w rozgrzanym piekarniku około 15 minut. Przed podaniem polać roztopionym masłem z koperkiem.

Kotlety z kapusty

1 kg białej kapusty

2 kajzerki

1 cebula

4 łyżki oliwy

1 jajko

sól, pieprz

bułka tarta

Kapustę obrać z wierzchnich liści, umyć, ugotować. Zmieszać w maszynce do mielenia mięsa razem z bułkami. Dobrze odcisnąć. Cebulę obrać, posiekać, podsmażyć na patelni. Połączyć z masą kapuścianą, całość doprawić solą i pieprzem. Wbić jajko i dobrze wymieszać. Formować niewielkie kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na oliwie do zrumienienia.

Pomidory nadziewane ryżem

5 dość twardych dużych pomidorów

1 torebka ryżu

2 łyżki masła

5 dużych pieczarek

½ l bulionu warzywnego (może być z kostki)

4 łyżki utartego parmezanu

Ryż wysypać z torebki i ugotować w bulionie. Pod koniec gotowania dołożyć łyżkę masła. Obrane, umyte i pokrojone w kostkę pieczarki udusić na łyżce masła. Połączyć z ryżem, delikatnie wymieszać. Napełnić farszem umyte i wydrążone pomidory. Włożyć do naczynia żaroodpornego lub brytfanny, posypać utartym parmezanem. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec, aż pomidory będą miękkie.

Duszone rydze

50 dag rydzów

2 łyżki masła

2-3 łyżki śmietany

1 cebula

sól, pieprz

Rydze starannie umyć, pokroić dość cienko, najlepiej na ćwiartki. Cebulę obrać, drobno posiekać. Zrumienić na patelni na maśle. Dołożyć rydze, dusić do miękkości. Nie solić, bo czernieją. Gdy grzyby będą już miękkie, odlać nadmiar wody, dołożyć śmietanę i doprawić. Podawać od razu.

Można serwować jako oddzielne danie z pieczywem lub ziemniakami z wody albo jako jarzynę do mięsa.

Babeczki z kartofli

1½ kg ziemniaków

5 jajek

4 łyżki masła

3 łyżki śmietany

5 łyżek utartego sera typu szwajcarskiego

1 łyżka mąki

sól, pieprz

Ziemniaki powinny być niezbyt duże, podobnej wielkości. Umyć je, wysuszyć, pozawijać w folię aluminiową (każdy osobno). Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 stopni. Piec ziemniaki 1-2 godziny (długość pieczenia zależy między innymi od odmiany i wielkości ziemniaków – trzeba od czasu do czasu sprawdzać, czy już są gotowe). Poczekać, aż wystygną, wyjąć miąższ, przetrzeć przez sitko. Żółtka wbić do miski i ucierać z dwiema łyżkami masła do otrzymania gładkiej konsystencji. Połączyć z przetartymi ziemniakami. Dodać śmietanę i utarte ser. Doprawić pieprzem i solą. Białka ubić w misce na pianę, dołożyć do ziemniaczanej masy, wymieszać. Przygotować foremki: wysmarować je masłem i oprószyć mąką. Nakładać masę. Piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 15 minut. Na patelni rozpuścić łyżkę masła. Polać nim gorące babeczki.

Faszerowany kabaczek z sosem pomidorowym

1 duży kabaczek (około kilograma)

20 dag pieczarek

1 cebula

1 torebka ryżu

2 łyżki masła

sól, pieprz

SOS POMIDOROWY:

5 pomidorów

1 łyżka mąki

1 łyżka masła

sól, pieprz

Z kabaczka odciąć wzdłuż pasek szerokości 2 palców. Łyżką usunąć ziarna i miąższ, przygotowując miejsce na farsz. Pieczarki obrać, umyć i pokroić w dość drobną kostkę. Cebulę obrać, posiekać. Na patelni rozpuścić łyżkę masła, udusić pieczarki i cebulę. Ugotować ryż, połączyć z pieczarkami i cebulą, doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Tak przygotowanym farszem nadziać kabaczek. Wycięty otwór przykryć usuniętą wcześniej częścią kabaczka, warzywo obwiązać nićmi. Ułożyć kabaczek w naczyniu żaroodpornym, podlać wodą, polać łyżką rozpuszczonego masła. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 45 minut w temperaturze 180 stopni.

Przygotowanie sosu: pomidory sparzyć, zdjąć skórkę. Pokroić na ćwiartki. Na patelni rozgrzać masło, włożyć pomidory, dusić, aż się rozpadną. Zaprawić tę pomidorową pulpę mąką, ewentualnie dodać wody. Doprawić.

Gotowy kabaczek kroić na grube plastry, polewać sosem pomidorowym.

Tymbaliki z młodej marchewki

4 pęczki młodej marchewki

3 łyżki masła

3 jajka

sól, pieprz

Marchewkę obrać, umyć, pokroić na mniejsze kawałki. W rondelku rozpuścić łyżkę masła, dodać marchewkę, podusić, następnie zalać niewielką ilością wody (tak by zakryła warzywo) i pod przykryciem na wolnym ogniu dusić do miękkości. Wystudzić, przetrzeć przez sito na masę. Rozbić jajko, oddzielić białko od żółtka. Białko ubić na sztywną pianę. Przetartą marchewkę przełożyć do miski, dodać całe surowe jajko i ubitą pianę. Doprawić solą i pieprzem. Ugotować jedno jajko. Przestudzone posiekać. Małe foremki do pieczenia wysmarować masłem. Na dnie ułożyć posiekane jajko. Wypełnić masą marchewkową.

Piec w następujący sposób: dużą brytfannę zalać niewielką ilością gorącej wody. Poustawiać foremki z tymbalikami. Całość przykryć papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 150 stopni mniej więcej na 45 minut. Podawać polane roztopionym masłem.

Bliny z kartofli ze śmietaną i masłem

1 kg ziemniaków (białych, sypkich)

10 dag masła

8 jajek

20 dag mąki

1 szklanka kwaśnej śmietany

sól, pieprz

Ziemniaki obrać, umyć, ugotować, odparować. Rozgnieść na gładką masę. Dodać masło, wymieszać. Wbijać po jednym żółtku, za każdym razem mieszając. W drugiej misce ubić białka na sztywną pianę. Do ziemniaczanej masy dodawać po łyżce mąki i piany, lekko mieszając. Doprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać masło. Nakładać łyżką porcje masy i formować niezbyt duże placki. Smażyć z obu stron na złocisty kolor.

Podawać gorące ze sklarowanym masłem w jednej sosjerce i gęstą kwaśną śmietaną w drugiej.

Ziemniaczki wypiekane z jajami i ze śmietaną

1 kg ziemniaków

4 jajka

2 łyżki masła

4 łyżki śmietany 18%

2 łyżki mąki

sól, pieprz

Ziemniaki obrać, umyć, ugotować na półtwardo. Odcedzić, poczekać, aż przestygną, pokroić w talarki. Jajka ugotować na twardo, wystudzone pokroić w plasterki. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem, posypać mąką. Warstwami układać ziemniaki i jajka. Doprawić solą i pieprzem. Całość połączyć łyżką roztopionego masła i śmietaną. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na mniej więcej pół godziny.

Budyń z jarzyn

Do przygotowania tej potrawy potrzebna będzie forma budyniowa, czyli stalowa forma z kominem, szczelnie zamykana, którą wkłada się wraz z zawartością do większego garnka z wodą.

1 kg dowolnie wybranych jarzyn

5 jajek

2 łyżki mąki

3 szklanki mleka

3 łyżki masła

1 pęczek koperku

2 łyżki bułki tartej

sól

Warzywa obrać i opłukać, pokroić w kostkę. Jajka wbić do miski, dodać mąkę i mleko. Ubić widelcem. Formę do budyniu wysmarować masłem, ułożyć warzywa, jednocześnie doprowadzając je solą. Koperek posiekać, wsypać do masy mleczno-jajecznej. Zalać warzywa. Szczelnie zamknąć pojemnik i wstawić do dużego garnka wypełnionego wodą do połowy wysokości formy. Gotować około dwóch godzin na małym ogniu. Gdy warzywa będą już miękkie, a sos odpowiedniej konsystencji, przełożyć budyń na półmisek. Na patelni rozgrzać łyżkę masła, dodać bułkę tartą. Zrumienioną, okrasić budyń.

Przypisy

[1] E. Kiewnarska, *200 obiadów*, Wydawnictwo Polskie R. Wegnera, Poznań 1931, s. 138.

[2] Ibidem, s. 137.

[3] Ibidem, s. 138.

[4] M. Iwaszkiewicz, op. cit., s. 99.

Dania mączne

Pierogi z mąki gryczanej z serem

Popularne, tanie danie. Bardzo proste w przygotowaniu. Mąka gryczana nadaje pierogom wyrazisty, charakterystyczny smak, który jednak nie wszystkim odpowiada. Magdalena Samozwaniec, wspominając, jak się jadało w jej rodzinnym domu, pisała: „My obie z moją siostrą poetką, istotą delikatną jak róża i trudną do wyżywienia niby egzotyczny ptaszek, nie lubiłyśmy tych prostych potraw, które ojcu tak odpowiadały. A więc na przykład pierogi z ciemnej mąki hreczanej z serem, które ojciec dysponował sobie często na kolację”[\[1\]](#).

40 dag mąki gryczanej

25 dag tłustego białego sera

3 dag masła

1 jajko

1 łyżka oleju

1 łyżka mąki pszennej

sól

Mąkę wsypać na rozgrzaną patelnię, przemieszać. Ta czynność powinna trwać bardzo krótko – ma na celu wysuszenie mąki i nadanie jej ładnego aromatu. Przełożyć mąkę do miski. Zalać gorącą wodą (mniej więcej szklanką). Dolewać wody, aż powstanie gęsta masa, którą da się łatwo rozwałkować. W drugiej misce dokładnie utrzeć ser z jajkiem; posolić do smaku. Stolnicę posypać odrobiną mąki pszennej. Rozwałkowywać po kawałku ciasta. Za pomocą szklanki wycinać krążki, na każdy nakładać łyżeczkę nadzienia serowego. Zlepiać pierogi, dokładnie przyszczypując brzegi, aby ser nie wypłynął podczas gotowania. W dużym garnku zgotować osoloną wodę. Można dodać łyżkę oleju (zapobiega

sklejaniu się pierogów). Pierogi gotować 3–5 minut. Podać polane roztopionym masłem.

Łazanki zapiekane z serem

50 dag białego sera

4 jajka

4 łyżki cukru

1 szklanka śmietany 18%

1 łyżka masła

2 łyżki bułki tartej

50 dag makaronu typu łazanki

Ser rozkruszyć widelcem lub utrzeć na tarce. Przesypać do miski. Żółtka oddzielić od białek, dodać do sera. Dosypać dwie łyżki cukru i wlać śmietanę. Dokładnie wyrobić masę. Ugotować makaron, odsączyć, delikatnie wymieszać z masą serową. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Przełożyć łazanki i piec w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni około 40 minut. Przed podaniem posypać cukrem.

Knedle ze śliwkami

„Tak jak u nas pierogi, tak w Wiedniu rozpowszechnione są knedle; knedle z morelami lub śliwkami należą do najpopularniejszych[2]” – tak zachęcała do innej wersji dania mącznego redaktorka z działu kulinarnego „Kobiety w Świecie i w Domu”.

To knedle z ciasta parzonego. Delikatniejsze niż te klasyczne, ziemniaczane. Jednak niełatwo jest zrobić ciasto – przygotowanie tych knedli wymaga doświadczenia i zręcznych rąk. Mimo to efekt wart jest zachodu.

40 dag mąki pszennej

10 dag mąki ziemniaczanej

1 szklanka mleka

5 dag masła (plus 1 łyżka na podsmażenie bułki tartej)

50 dag śliwek

3 żółtka

½ szklanki bułki tartej

cukier i cynamon do posypania knedli

sól

Żaroodporne naczynie (na przykład salaterkę) ustawić nad garnkiem z gotującą się wodą. Dno salaterki nie może się stykać z powierzchnią wody. Do naczynia wlać mleko, dodać masło i szczyptę soli, gotować do całkowitego rozpuszczenia się masła. Wsypać mąkę pszenną, ciągle mieszając. Uzyskane ciasto powinno być luźne. Zdjąć naczynie i odstawić do wystudzenia. Dołożyć żółtka i mąkę ziemniaczaną. Wyrabiać ciasto (ręcznie lub w mikserze z hakami) do momentu uzyskania zbitej kuli. Przełożyć na posypaną mąką stolnicę. Kilka razy obrócić ciasto, obtaczając je w mące. Podzielić na kilka części, formując z nich rulony. Rozwałko-

wać dość cienko lub – lepiej – ręcznie ugniatać i wykrajać kwadraty.

Śliwki umyć, przekroić na pół, usunąć pestki. Owoce osuszyć. Układać na kwadratach, dobrze obcisnąć ciastem, tworząc kulki. Wrzucać partiami na gotującą się osoloną wodę. Przykryć. Gdy knedle się zagotują, odkryć i gotować około 5 minut. Na patelni rozgrzać masło, zrumienić bułkę tartą. Omaścić knedle, posypać cukrem z cynamonem.

Mądrzyki smażone

60 dag mielonego twarogu

2 jajka

1 szklanka mąki

1 szklanka śmietany

1 łyżka cukru

sól

2 łyżki masła

cukier puder

Twaróg włożyć do miski. Dodać dwa żółtka, śmietanę, mąkę, cukier i sól (niecałą łyżeczkę). Dobrze wymieszać. Oddzielnie ubić na sztywno białka. Pianę połączyć z masą serową i ponownie dobrze wymieszać. Przygotować stolnicę, posypując ją mąką. Z masy robić nieduże kulki (wielkości orzecha włoskiego), a następnie formować płaskie placuszki z wgłębieniem w środku. Smażyć na maśle. Podawać posypane cukrem pudrem.

Kotlety z ryżu i jaj

7 jajek

1 torebka ryżu

1 pęczek koperku

1 łyżka mąki

3 łyżki bułki tartej

3 łyżki masła

sól, pieprz

Cztery jajka ugotować na twardo. Ostudzić. Obrać i niezbyt drobno posiekać. Ugotować torebkę ryżu, wymieszać z jajkami. Wbić dwa surowe jajka, dodać posiekany koperek, przyprawić. Jeśli masa jest zbyt sucha, można dodać odrobinę mleka. Formować kotlety (z tej ilości składników wychodzi ich mniej więcej osiem), obtaczać w mące, rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażyć na maśle aż się zrumienią.

Doskonale smakują w połączeniu z gotowanymi jarzynami: groszkiem lub marchewką i zieloną sałatą doprawioną oliwą i sokiem z cytryny.

Naleśniki cytrynowe

Niby naleśniki, a jednak... Podobną potrawę (można się zainspirować) opisuje w swoich wspomnieniach Jolanta Wachowicz-Makowska. I to nie jako słodkość, a lekarstwo: „Inną potrawą tradycyjnie serwowaną kichającym i kaszlącym członkom naszej rodziny była legumina. Z dietetycznego punktu widzenia była to potrawa zabójcza. Naleśniki przekładano warstwami uduszonych w maśle i mocno pocukrzonych, dosmaczonych cynamonem, goździkami i gałką muszkatołową antonówek, po czym umieszczano je w garnku o bardzo grubym dnie i polewano obficie nową porcją masła. Legumina dusiła się w tłuszczu aż do mocnego zrumienienia spodniego i górnego naleśnika. Po zjedzeniu tej antydietetycznej, ale i arcy pysznej potrawy człowiek wypijał szklankę herbaty z sokiem malinowym, pocił się straszliwie, zasypiał słodko, a następnego dnia czuł jak nowo narodzony”[3].

2 szklanki mąki

2 szklanki mleka

2 jajka

1 łyżka oleju

1 cytryna

1 szklanka śmietany 18%

6 łyżek cukru

1 łyżka masła

sól

Przygotowanie naleśników: w misce połączyć mąkę, mleko, jajka, dwie szklanki wody, łyżkę oleju i odrobinę soli. Ubić na jednolitą, płynną masę (można użyć robota kuchennego).

Odstawić do lodówki na dwie godziny. Smażyć na mocno rozgrzanym oleju cienkie naleśniki.

Skórkę z cytryny zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wycisnąć sok z połowy cytryny. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Układać w nim naleśniki, posypując kolejne warstwy cukrem i startą skórką cytrynową. Całość poleć sokiem z cytryny i śmietaną. Wstawić do rozgrzanego piekarnika mniej więcej na pół godziny.

Kulebiak z grzybami

50 dag mąki
3 dag drożdży
3 jajka
1 szklanka mleka
2 łyżki masła
1 łyżeczka cukru
sól

FARSZ:

75 dag pieczarek
1 szklanka kaszy gryczanej
10 dag słoniny
1 duża cebula, 1 łyżka masła, sól, pieprz

Drożdże rozpuścić w połowie szklanki ciepłego mleka z cukrem. Odsypać połowę mąki do miski, połączyć z rozczynem. Przykryć ściereczką i odstawić, by ciasto trochę podrosło. Wbić do masy dwa jajka, dodać masło, wsypać pozostałą część mąki i dolać resztę mleka. Posolić. Wyrabiać, aż powstanie gęsta masa łatwo odlepiająca się od rąk. Ponownie odstawić do wyrośnięcia, mniej więcej na godzinę.

Przygotowanie farszu: pieczarki obrać, umyć, pokroić na dość małe kawałki. Cebulę obrać, posiekać. Na patelni rozpuścić łyżkę masła, włożyć pieczarki i cebulę, dusić do miękkości. Pod koniec duszenia doprawić solą i pieprzem.

Przygotowanie kaszy: słoninę pokroić w drobną kostkę. Do garnka wlać dwie szklanki wody, wrzucić słoninę i dodać kaszę. Zmniejszyć ogień, przykryć, gotować do momentu, aż kasza wchłonie wodę.

Połączyć kaszę z pieczarkami.

Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie równe części. Rozwałkować na grubość około 1 cm. Posmarować farszem i zawi-

jać jak makowiec. Przygotować dwie brytfanny. Ułożyć kulebiaki, posmarować z wierzchu rozkłóconym jajkiem, wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec w temperaturze 150 stopni około godziny.

Paszteciki naleśnikowe z jajami

2 szklanki mąki
2 szklanki mleka
7 jajek
4 łyżki utartego parmezanu
1 cebula
1 pęczek pietruszki
1 szklanka bułki tartej
3 łyżki masła
3 łyżki oleju
sól, pieprz

Przygotowanie naleśników: w misce połączyć mąkę, mleko, dwa jajka, dwie szklanki wody, łyżkę oleju i odrobinę soli. Ubić na jednolitą, płynną masę (można użyć robota kuchennego). Odstawić do lodówki na dwie godziny. Smażyć na mocno rozgrzanym oleju cienkie naleśniki.

Przygotowanie nadzienia: cebulę obrać, posiekać, podsmażyć na maśle. Cztery jajka ugotować na twardo, obrać, posiekać. Przełożyć do miski, dodać parmezan, uduszoną cebulę, posiekaną natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Kłaść nadzienie na przygotowane naleśniki, zawijać w rulony. W misce rozkłócić jedno jajko; maczać naleśniki, a następnie obtaczać w bułce tartej. Smażyć na maśle, aż zrobią się złociste.

Kluski hreczane z kalafiolem

1 kg kalafiora

30 dag mąki gryczanej

1 jajko

5 łyżek masła

10 dag utartego parmezanu

sól

Kalafior obrać z liści, umyć, ugotować w lekko osolonej wodzie tak, by nie stracił sprężystości. Wyjąć, ostudzić, podzielić na małe kawałki. Mąkę wsypać do miski, wbić jajko i dodać tyle wody, by powstało niezbyt gęste ciasto – na tę ilość mąki około 6–8 łyżek przegotowanej, letniej wody. Posolić. Zagotować wodę w garnku, osolić i łyżką wlewać ciasto na wrzątek. Przykryć garnek pokrywką mniej więcej na 2 minuty. Gdy kluski zaczną wypływać na powierzchnię, wyjąć je łyżką durszlakową na sitko i wymieszać z łyżką masła, aby się nie kleiły.

Naczynie żaroodporne posmarować masłem i warstwami układać kluski i kalafior – dolna warstwa powinna być z klusek, górna z kalafiorów. Każdą warstwę posypać parmezanem. Na patelni rozpuścić trzy łyżki masła, polać potrawę. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i zapiekać danie około kwadransa.

Przypisy

[1] M. Berezowska, S. i T. Przypkowscy, M. Samozwaniec, op. cit., s. 63.

[2] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1936, R. XII, nr 14, s. 10.

[3] J. Wachowicz-Makowska, op. cit., s. 123.

Dania mięsne

DANIA Z CIEŁĘCINY

„Cielęcina stała się głównym artykułem mięsnym w odżywianiu się większej części inteligencji w miastach. Na wsiach od dawna już większą część roku stanowi ona podstawę kuchni, gdyż woły biją po miasteczkach przeważnie jesienią i zimą tylko. Wiosną i latem obok drobiu trzeba się odżywiać samą cielęciną tylko, gdyż barany ze względu na coraz bardziej ograniczone przestrzenie pastwisk w wielu okolicach kraju przestano hodować. Wszystkie części cielęciny odgrywają ogromną rolę w kucharstwie i sposobów przyrządzania cielęciny jest bez liku prawie. Przy kupnie cielęciny szczególniejszą uwagę zwracać należy na białość jej, obfitość tłuszczu i rozmiar. Mięso czerwone, chude i ze zbyt młodego cielęcia kurczy się w gotowaniu i pieczeniu, nabiera czarnego odcienia i jest niesmaczne. (...) Oprócz właściwego mięsa cielęcego tak zwane dróbki odgrywają rolę w kuchni wystawnej i gospodarskiej. W pierwszym rzędzie mózg, bez którego żadne prawie wykwintniejsze paszteciki się nie obchodzą, dalej wątróbka konieczna do zimnych i gorących pasztetów, główka stanowiąca wyborne danie posilne i lekkostrawne. Znowu należałoby wprowadzić zwyczaj sprzedawania główek z całą skórą (...). Rzeźnicy, zdzierając skórę z główki cielęcej (...), odbierają jej część najsmaczniejszą. Nóżki smaczne jako danie są też potrzebne na auszpik w kuchniach, gdzie nie chcą używać żelatyny, jako kleju niewiadomego pochodzenia. Płuca i serca cielęce są też smaczne i dają się w różne sposoby przyrządzić, a nerki, czyli cynaderki, są poszukiwanym przysmakiem smakoszy^[1]” – tak wychwalała zalety delikatnego mięsa cielęcego Maria Disslowa.

Kotlety pożarskie z cielęciny z zielonym groszkiem

50 dag cielęciny

40 dag zielonego groszku

2 kajzerki

3 jajka

5 łyżek masła

1 szklanka bułki tartej

2 szklanki mleka

sól

Można kupić od razu cielęcinę mieloną; w przypadku mięsa w jednym kawałku moczyć je w mleku przez dwie godziny, potem opłukać, wytrzeć i przepuścić przez maszynkę do mięsa. Kajzerki pozbawić twardej skórki, używając tarki. Potem pokroić na ćwiartki, namoczyć w mleku. Odsączyć. Łyżkę masła starannie utrzeć, dołożyć dwa żółtka, gładko połączyć. Dodać namoczone bułki, mieszać do uzyskania jedwabistej, pulchnej masy. Dołożyć mięso, znowu dokładnie wymieszać. Posolić. Formować nieduże kotlety w kształcie krokietów. Obtoczyć w bułce tartej, zanurzyć w rozkłóconym jajku, znowu obtoczyć w bułce. Smażyć na maśle do uzyskania złotego koloru. Przełożyć (wraz z tłuszczem) do naczynia żaroodpornego i wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika jeszcze na 10 minut.

Ugotować groszek. Gdy będzie miękki, odlać wodę, dołożyć dwie łyżki masła i dusić, aż masło całkowicie się rozpuści. Wyłożyć groszek na salaterkę, poukładać na nim kotleciki.

Paprykarz cielęcy

Często pojawiał się w rubrykach kulinarnych poradników kobiecych dwudziestolecia. Występował w różnych wariantach: z cebulą lub bez niej, z dodatkiem przecieru pomidorowego lub z samą papryką. Cielęcina powinna być z mostka, ale świetnie się sprawdzi także szynka cielęca.

75 dag cielęciny

4 łyżki śmietany 18%

1 cebula

2 łyżki mąki

2 łyżki koncentratu pomidorowego

3 łyżki oliwy, papryka słodka, pieprz, sól

Mięso pokroić w grubą kostkę, posolić, obtoczyć w mące i podsmażyć na rozgrzanej oliwie. Przełożyć do rondla. Na tłuszczu pozostałym z obsmażania mięsa zeszklić posiekaną cebulę. Dodać łyżkę mąki i śmietanę, szczyptę papryki i koncentrat pomidorowy. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Przełożyć do rondla i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem około godziny. Podlać wodą, jeśli trzeba.

Podawać z ziemniakami, które można także włożyć do rondla i udusić razem z mięsem.

Zrazy cielęce w zielonym sosie

50 dag cielęciny bez kości

1 cebula

4 pieczarki

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

3 łyżki mąki

2 łyżki posiekanego szczypiorku

2 łyżki białego wina

3 łyżki masła

sól, pieprz

Przygotować składniki na sos: cebulę obrać, posiekać, pieczarki obrać, umyć, drobno pokroić. Rozgrzać na patelni łyżkę masła i podsmażyć cebulę, pieczarki, pietruszkę i szczypiorek. Podlać winem i odparować połowę sosu. Zalać sześcioma łyżkami wody, dodać łyżkę masła, sól i pieprz.

Pokroić mięso na niewielkie kotlety i cienko rozbić. Posolić. Obtoczyć w mące, smażyć krótko na maśle. Polać sosem i podawać.

Cielęcina z jabłkami

1 kg cielęciny

2 cebule

3 łyżki masła

50 dag jabłek

1 łyżka mąki

sól

Mięso umyć, pokroić w kostkę. W rondlu rozgrzać masło, wrzucić cielęcinę, oprószyć mąką i przyrumienić. Cebule obrać i drobno posiekać. Dołożyć do mięsa, przyprawić solą. Jabłka obrać i drobno pokroić. Dołożyć do mięsa, podlać wodą lub rosółem, dusić około pół godziny. Można dodać trochę cukru, gdyby sos okazał się zbyt kwaśny.

Cielęce ozorki w sosie cytrynowym

50 dag cielęcych ozorków

1 pęczek włoszczyzny

1 łyżka masła

2 łyżki mąki

1 cytryna

sól

1 łyżka cukru

2 torebki ryżu

Warzywa obrać, umyć. Do garnka nalać ½ litra wody i włożyć warzywa. Zagotować, potem zmniejszyć ogień. Ozorki umyć, oczyścić ze skórki i dołożyć do rosołu. Doprawić solą i gotować, aż warzywa staną się miękkie. Rosół przecedzić. W rondlu przygotować zasmażkę: rozpuścić masło i podsmażyć mąkę na złoty kolor. Rozprowadzić rosół (¼ litra). Wycisnąć sok z cytryny, dodać do sosu. Dosypać cukru. Podgotowane ozorki pokroić w plastry i włożyć do sosu, by dusiły się do miękkości.

Ugotować ryż w osolonej wodzie. Podawać z ozorkami polanymi sosem.

DANIA Z WOŁOWINY

Wołowina była w dwudziestoleciu międzywojennym najczęściej jadanym mięsem. Stanowiła podstawę wszystkich zup i była uważana za mięso zdrowe i pożywne. Popularnością cieszyły się także podroby wołowe: przede wszystkim mózg, ozorki, flaki, cynadry. „Płuca, serce i wątroba nadają się li tylko na pośledniejsze danie, przeważnie gotowane dla służby i czeladzi”[2] – konstatowała pani Disslowa. Bołączką – dotkliwą, sądząc ze wzburzenia autorki – kupujących przed wojną mięso wołowe był zwyczaj sprzedawania wołowiny z tak zwaną dokładką. „Zwyczaj ten daje olbrzymie pole do wyzysku kupującego i żadną dobrą racją nie daje się wytłumaczyć. We wszystkich krajach Europy kupuje się mięso z temi kośćmi, które do odpowiedniego kawałka należą, po-zatem można kupić mięso zupełnie bez kości lub też kości bez mięsa. Możliwość dodawania dowolnej ilości kości do mięsa, zmuszanie nabywcy do kupowania różnych bezwar-tościowych żeber i goleni jest prawdziwem barbarzyń-stwem i powinno ustawodawczo być skasowane”[3].

Sztuka mięsa z parmezanem

75 dag wołowiny

1 seler

1 pietruszka

1 marchew

1 kalarepa

1 cebula

1 por

1 mała kapusta włoska

4 łyżki masła

2 łyżki mąki

1 pęczek natki pietruszki

5 dag parmezanu

½ szklanki bułki tartej

sól

Warzywa (z wyjątkiem cebuli) obrać, umyć. Nalać do garnka ½ l wody, włożyć warzywa i zagotować. Do wrzącego wywaru dołożyć mięso. Zmniejszyć ogień. Cebulę w łupince krótko obsmażyć na patelni, dodać do wywaru. Gotować około półtorej godziny. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je wraz z warzywami na półmisek, a rosół przecedzić.

Jarzyny pokroić na małe kawałki, przełożyć do rosółu. Na patelni rozpuścić dwie łyżki masła, dołożyć mąkę i zasmażyć na złocisty kolor; podlać odrobiną rosółu, by uzyskać gładką, dość płynną konsystencję. Przelać zasmażkę do garnka z jarzynami. Natkę umyć, posiekać, wsypać do bulionu. Doprawić solą. Zagotować, delikatnie mieszając.

Mięso pokroić w plastry grubości palca, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Na mięso wyłożyć warzywa wraz z bulionem. Na patelni rozgrzać dwie łyżki masła i zrumienić bułkę tartą. Wymieszać bułkę z parmezanem i posypać warzy-

wa. Wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika mniej więcej na kwadrans. Podawać z podsmażanymi talerkami ziemniaczanymi.

Pieczeń huzarska

1 kg wołowiny

4 cebule

1 jajko

½ cytryny

2 łyżki mąki

6 łyżek masła

¼ szklanki bułki tartej

sól, pieprz

Mięso umyć, można delikatnie rozłupać tłuczkiem. Posolić, posypać mąką. W rondlu rozpuścić dwie łyżki masła, obsmażyć mięso z każdej strony. Wycisnąć sok z cytryny, polać mięso. Podlać wodą i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem.

Trzy cebule obrać, posiekać i podsmażyć do miękkości na dwóch rozgrzanych łyżkach masła. Wsypać bułkę tartą, doprawić solą i pieprzem. Zostawić do ostygnięcia. Żółtko oddzielić od białka, dołożyć do cebuli, wymieszać. Mięso po mniej więcej godzinie duszenia wyjąć na półmisek. Gdy trochę wystygnie, ponacinać w dość cienkie plastry w taki sposób, by nie przeciąć do spodu i by mięso pozostało w jednym kawałku. Między plastrami umieścić cebulową masę. Docisnąć. Obrać i posiekać pozostałą cebulę. W rondlu rozpuścić dwie łyżki masła, zasmażyć mąkę i dodać cebulę. Posolić. Dusić, aż będzie miękka.

Przełożyć mięso do naczynia żaroodpornego, podlać wodą. Wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika, aby się dopiekło (30–45 minut). Wyjąć pieczeń na półmisek. Sos cebulowy przetrzeć przez sitko, aby miał gładką konsystencję. Polać mięso. Podawać z ziemniakami i kiszoną kapustą.

Rozbratle z pieca w sosie pomidorowym

Rozbratel to jest część tuszy wołowej z grzbietu za łopatką w postaci bitego kotleta, smażonego lub duszonego.

70 dag wołowiny (4 spore kotlety)

2 łyżki mąki

5 łyżek masła

3 pomidory

1 cebula

½ szklanki śmietany

1 szklanka rosołu

5 dag parmezanu

sól

Mięso pokroić na kotlety, lekko rozbić. Posolić, posypać mąką. Na patelni rozgrzać cztery łyżki masła, smażyć szybko kotlety – mają być z zewnątrz przyrumienione, a w środku soczyste. Przełożyć do naczynia żaroodpornego.

Przygotowanie sosu: pomidory umyć, pokroić na ćwiartki, usunąć pestki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Włożyć warzywa do niedużego garnka i zalać ½ szklanki wody. Dusić około kwadransa. Przetrzeć przez sitko. Na patelni rozpuścić łyżkę masła, zasmażyć mąkę na złoty kolor. Dodać przetarte pomidory, rozprowadzić rosołem (może być z kostki). Dolać śmietanę. Posolić do smaku. Polać sosem kotlety, posypać parmezanem i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na mniej więcej kwadrans.

Podawać z ziemniakami piure.

Bryzol z grzybami i kaszą

50 dag mięsa wołowego (rostbef, antrykot)

50 dag pieczarek

50 dag pęczaku

4 łyżki masła

½ szklanki wina wytrawnego

1 cebula

tymianek (najlepiej świeży)

sól, pieprz

Kaszę opłukać, wsypać do garnka, zalać wodą w proporcji 1:2 (1 miarka kaszy na 2 miarki wody), ugotować. Pieczarki obrać, umyć, pokroić na kawałki. Na patelni rozpuścić dwie łyżki masła. Wrzucić grzyby, doprawić solą i pieprzem, dodać posiekany tymianek. Podsmażyć, a potem zmniejszyć ogień i dusić, aż grzyby będą miękkie. Przełożyć do ugotowanej na sypko kaszy, delikatnie wymieszać. Cebulę obrać, posiekać. Mięso pokroić na plastry i delikatnie rozbić tłuczkiem. Na patelni rozgrzać dwie łyżki masła i smażyć mięso na ostrym ogniu z obu stron, aż ładnie zbrązowieje. W trakcie smażenia posolić. Przełożyć na talerz. Na tej samej patelni podsmażyć na złoto cebulę. Dolać wina i od czasu do czasu mieszać, aż sos zgęstnieje. Nałożyć kaszę z grzybami na talerz, dodać mięso i polać sosem.

Flaczki po lwowsku

Jeden z wariantów potrawy z żołądków wołowych. Bardzo smaczny, ale wymagający odpowiedniej logistyki kuchennej. Podroby najlepiej ugotować poprzedniego dnia – atrakcyjność tej potrawy w dużym stopniu zależy od miękkości flaków.

1 kg flaków

1 pęczek włoszczyzny

1 mała kalarepa

½ niedużej kapusty włoskiej

1 cebula

3 łyżki masła

1 łyżka mąki

przyprawy: gałka muskatołowa, liście laurowe, majeranek, papryka, sól, pieprz

1 łyżka bułki tartej

3 łyżki parmezanu

Flaki umyć i – jeśli potrzeba – oczyścić. Zalać wrzątkiem i odstawić na kwadrans. Odląć wodę i zalać ponownie zimną. Doprowadzić do wrzenia, a potem gotować pod przykryciem na mniejszym ogniu około 3-4 godzin. Dolewać wodę w miarę potrzeby. Flaki powinny być bardzo miękkie. Gdy przestygną, pokroić je na dość drobne paski. Marchew, pietruszkę, seler, kalarepę obrać, umyć, poszatковать. Kapustę pokroić na mniejsze części. Wszystkie warzywa zalać w rondlu małą ilością wody i dusić pod przykryciem do miękkości. Gdy będą gotowe, kapustę wyjąć. Pozostałe jarzyny połączyć z flakami, zalać wywarem z gotowania żołądków i dodać przyprawy. Na patelni na łyżce masła zeszklić posiekaną cebulę. Przełożyć na talerz; z łyżki masła i łyżki mąki przygotować zasmażkę, dołożyć cebulę, wymie-

szać, rozprowadzić wywarem z flaków połączonych z jarzynami. Przelać do flaków, wymieszać i gotować około pół godziny. Flaki i jarzyny układać na talerzach. Posypać zrumienioną na łyżce masła bułką tartą i parmezanem. Zalać wywarem.

DANIA Z WIEPRZOWINY

Mięso ze względu na ceny było w dwudziestoleciu artykułem delikatesowym, dla wielu osób dostępnym raz lub dwa razy w tygodniu. „Po wojnie światowej, kiedy produkty mięsne w większości państw europejskich tak zdrożały, że są niemal nie do użytku codziennego klasy pracującej, szczególnie się zwiększyła rola wieprzowiny, której tłuszcz stanowi okrasę większej części dań mącznych i jarzynowych. Mięso wieprzowe i gotowane ma tę wielką zaletę, że nie kurczy się prawie, mało go ubywa na objętość i jest przez to bardzo podzielne. Toteż obecnie schab wieprzowy, kotlet, sznycel itp., które dawniej były uważane za pospolite, «ekonomiczne» potrawy, zjawiają się na bardzo nawet wykwintnych stołach, a w klasie średniej do dań lepszych są zaliczane. Prosięta tak podrożały, że podaje się je na przyjęciach na równi z indykami, pulardami i zwierzyną – kiedy dawniej do gospodarskich, codziennych dań je zaliczano[4]” – pisała Maria Disslowa.

Pieczeń wieprzowa nadziewana wątróbką

Wyśmienicie smakuje podawana z kopytkami i czerwoną kapustą. Sos z pieczenia można zagęścić mąką, rozprowadzić winem lub rosółem. Można też dodać do niego kapary.

75 dag szynki bez kości

15 dag wątróbki drobiowej

10 dag boczku

15 dag pieczarek

100 g masła

1 cebula

1 jajko

4 łyżki bułki tartej

1 pęczek natki pietruszki

sól, pieprz

Mięso umyć i rozbić tłuczkiem na dość cienki płat. Posolić i popieprzyć. Cebulę obrać i pokroić w krążki. Na patelni rozpuścić dwie łyżki masła, wrzucić cebulę, podsmażyć. Wątróbkę obrać, umyć, pokroić w kostkę. Dołożyć do cebuli, gdy ta będzie już miękka. Dobrze podsmażyć. Całość przełożyć na talerz do ostygnięcia, a potem zmielić w maszynce do mięsa. Pieczarki obrać, umyć i drobno pokroić. Boczek pokroić w drobną kostkę. Na patelni podsmażyć boczek, dołożyć pieczarki. Gdy będą gotowe, wymieszać w misce ze zmieloną wątróbką. Wbić jajko, wsypać bułkę tartą. Dodać posiekaną pietruszkę. Doprawić solą i dokładnie wyrobić. Tak przygotowany farsz rozsmarować równo na mięsie. Zawinąć mięso w roladę, obwiązać nicią lub spiąć wykałaczkami. Rozgrzać na patelni dwie łyżki masła i obsmażyć mięso. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać sosem ze smażenia i wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około godziny.

Duszone cynaderki

1 kg cynaderek wieprzowych

3 łyżki mąki

4 łyżki masła

2 cebule

1 szklanka śmietany 18%

5 liści laurowych

8 ziaren ziela angielskiego

1 pęczek pietruszki

sól, pieprz

Cynaderki obrać z błon, pozbawić tłuszczu, namoczyć w wodzie. W garnku zagotować wodę, wrzucić cynaderki i krótko obgotować. Wyjąć mięso, przestudzić, pokroić w plastry. Potem obtoczyć w mące. Cebule obrać, poszatковать, podsmażyć na patelni z dwiema łyżkami masła. W rondlu rozgrzać dwie łyżki masła. Włożyć cynaderki i dusić pod przykryciem, delikatnie mieszając. W czasie duszenia podlewać wodą lub bulionem warzywnym. Dodać do smaku liście laurowe i ziele angielskie oraz cebule. Doprawić solą i pieprzem. Kiedy cynaderki będą miękkie, wlać śmietanę i wymieszać. Podgrzać, nie doprowadzając do wrzenia. Podawać z ziemniakami z wody, posypane pietruszką.

Pieczona polędwica ze śliwkami

75 dag polędwicy wieprzowej

25 dag suszonych śliwek

1 cebula

3 łyżki masła

1 łyżeczka kminku

sól

Polędwicę posolić mniej więcej na godzinę przed pieczeniem. Śliwki umyć, ułożyć na dnie żaroodpornego naczynia. Na patelni rozpuścić dwie łyżki masła, obsmażyć mięso z każdej strony. Ułożyć na śliwkach. Cebulę obrać, poszatkować, zeszklić na łyżce rozgrzanego na patelni masła. Przełożyć do mięsa. Podlać $\frac{1}{2}$ szklanki wody i posypać kminkiem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. W czasie pieczenia polewać mięso, by nie wyschło. Piec godzinę do półtorej, aż mięso będzie kruche. Podawać w plastrach obłożonych śliwkami z dodatkiem ziemniaków.

Zraziki nadziewane ryżem

50 dag mięsa wieprzowego

10 dag boczku

½ torebki ryżu

2 cebule

2 łyżki masła

1 łyżka mąki

250 ml rosółu (może być z kostki)

sól

Z mięsa wykroić cztery kotlety, rozbić, posolić. Ugotować ryż. Jedną cebulę obrać, posiekać. Na patelni rozpuścić łyżkę masła, wrzucić cebulę, zeszklić. Dołożyć do cebuli drobno pokrojony boczek. Podsmażyć. Tak przygotowany farsz dobrze wymieszać z ryżem. Nakładać na przygotowane kotlety. Mięso zawijać w zgrabne ruloniki, podwijając końce do środka; zraziki można obwiązać bawełnianą nitką. Oprószyć mąką i smażyć na rozgrzanym maśle, aby się zrumieniły. Przełożyć do rondla. Obrać drugą cebulę, dołożyć do rondla ze zrazami, zeszklić. Podlać rosółem i dusić pod przykryciem około 40 minut.

DANIA Z DROBIU

Gdy drób jest młody i dorodny, połowa sukcesu drobiowej potrawy już w kieszeni. Ale gdy trafi się starsza, wychudzona sztuka? Jarosław Iwaszkiewicz wyciągał wtedy przepis na kurę po literacku: „Był to sposób na stare i chude kury, które w tej formie stawały się całkowicie oryginalnym daniem. Kury dzieli się na części, obsmaża na tłuszczu byle jakim. Potem dusi w rondlu wraz z cienko pokrojonymi wszystkimi jarzynami, kawałkami boczku wędzonego lub małymi kiełbaskami. Im kura starsza, tym trzeba ją dłużej dusić, ale nawet zupełnie zatwardziała stanie się w takiej kombinacji bardzo dobra”[\[5\]](#).

Poniżej przepis na risotto. Do wykorzystania z każdą kurą.

Risotto z kurą

1 kura

20 dag ryżu

1 marchew

1 pietruszka

1 cebula

1 seler

1 por

10 dag parmezanu

2 łyżki masła

2 łyżki koncentratu pomidorowego

sól

Kurę pokroić na ćwiartki, posolić, włożyć do garnka i zalać wodą, tak by przykryła mięso. Warzywa obrać, umyć, pokroić na mniejsze części, dołożyć do kury. Posolić i zagotować. Potem zmniejszyć gaz, przykryć i gotować do miękkości około godziny. Wyjąć kurę i jarzyny. Zdjąć skórę z mięsa i usunąć kości. Mięso pokroić na kawałki. Rosół przecedzić do naczynia żaroodpornego, odlewając pół szklanki. Do rosołu dodać łyżkę masła i dwie łyżki koncentratu pomidorowego. Wsypać ryż. Naczynie wstawić do rozgrzanego do 170 stopni piekarnika na 10 minut. Wyjąć potrawę, przełożyć na salaterkę. Dosypać parmezan, wymieszać. Naczynie żaroodporne umyć, wysmarować masłem. Ryż i mięso układać na przemian warstwami; ostatnią warstwą powinien być ryż. Całość zalać odlaną wcześniej połową szklanki rosołu, wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 150 stopni około godziny.

Młoda kaczka z jabłkami

1 kaczka

½ kg jabłek (w zależności od wielkości kaczki)

2 łyżki sklarowanego masła

sól, majeranek

Kaczkę umyć, wytrzeć do sucha. Posolić i natrzeć majerankiem – na zewnątrz i od środka. Odstawić na godzinę. Posmarować kaczkę sklarowanym masłem i obsmażyć na gorącej patelni z każdej strony (nie dodając już żadnego tłuszczu). Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, wyjąć gniazda nasienne. Nadziać owocami kaczkę, zaszyć. Potrawę ułożyć w brytfannie, podlać albo tłuszczem wytopionym z kaczki, albo oliwą. Skropić wodą. Wstawić kaczkę do rozgrzanego piekarnika. Piec początkowo w temperaturze 150 stopni, a gdy będzie już zrumieniona (maksymalnie po 2 godzinach), zwiększyć temperaturę do 180 stopni i tak dopiekać około pół godziny. W tym czasie kilka razy polać kaczkę wytopionym z niej tłuszczem.

Podawać z ziemniakami i burakami na gorąco. Dobrze smakuje też ze sparzoną czerwoną kapustą.

Wątróbka w sosie maderowym

1 kg wątróbki drobiowej

10 dag masła

2 cebule

10 dużych pieczarek

1 szklanka madery

1 szklanka rosółu (może być z kostki)

sól

Wątróbkę obrać, opłukać, pokroić na mniejsze części. Pieczarki obrać, umyć, drobno pokroić. Cebule obrać, poszat-kować. Na głębokiej patelni rozpuścić połowę masła. Wrzu-cić cebule, zeszklić. Dołożyć pieczarki, podsmażyć do mo-mentu, aż wyparuje z nich woda. Przełożyć na talerz. Roz-grzać drugą część masła, na gorące wrzucić wątróbkę. Smażyć na dużym ogniu przez kilka minut. Doprawić solą, podlać winem i rosółem. Dołożyć pieczarki z cebulą. Dusić na zmniejszonym ogniu około kwadransa. Podawać z ziem-niakami z wody posypanymi koperkiem.

Pierś z indyka z piure z wiśni

1 pierś z indyka

1 kieliszek madery

3 łyżki masła

75 dag wiśni

1 bułka paryska

szczypta cynamonu i kardamonu

cukier, sól

Mięso umyć, pokroić na kotlety, lekko rozbić. Skropić maderą, posolić. Wiśnie umyć, wydrylować, dodać cynamon i kardamon. Dusić na małym ogniu aż do miękkości. Przetrzeć przez sito, dolać $\frac{1}{4}$ szklanki wody, dosłodzić według uznania i zagotować. Bułkę pokroić na dość grube kawałki. Posmarować masłem i wstawić do rozgrzanego do 150 stopni piekarnika na kilka minut, aż się zrumieni. W tym czasie rozgrzać na patelni tłuszcz i usmażyć kotlety z indyka. Gdy będą gotowe, pokroić je na mniejsze części i układać na grzankach. Na każdy kotlecik nałożyć piure z wiśni.

DANIA Z BARANINY

Szaszłyk z baraniny

50 dag baraniny (młodej, bez kości)

10 dag słoniny

2 cebule cukrowe

2 torebki ryżu

1 łyżka masła

sól, pieprz

patyczki do szaszłyków

Mięso umyć, pokroić w kostkę grubości około 2 cm i długości około 4 cm. Słoninę pokroić w cienkie plasterki. Cebulę obrać, umyć i pokroić w ćwiartki. Składniki szaszłyka kolejno nadziewać na patyczki: mięso, słonina, cebula, mięso, słonina, cebula itd. Przyprawić solą i pieprzem. Ugotować ryż, pilnując, by się nie rozgotował. Na patelni rozgrzać łyżkę masła. Smażyć szaszłyki, tak by były z zewnątrz rumiane, a mięso zachowało soczystość. Ryż ułożyć na półmisku, na nim szaszłyki. Do pozostałego na patelni tłuszczu dolać pół szklanki wody i zagotować. Otrzymanym w ten sposób sosem polać potrawę.

Baranina duszona z kapustą włoską

50 dag baraniny

5 dag słoniny

1 kg kapusty włoskiej

1 cebula

3 ząbki czosnku

4 łyżki masła

2 łyżki mąki

1 mała łyżeczka kminku

sól, pieprz

Mięso umyć, pokroić na spore kawałki (8-10 sztuk). Posolić. W rondlu rozpuścić dwie łyżki masła, włożyć mięso, podsmażyć. Zmniejszyć ogień, podlać wodą i dusić około pół godziny. Kapustę obrać, umyć i dość grubo pokroić. Sparzyć. Słoninę pokroić w plastry, ułożyć na dnie rondla. Na to położyć połowę poszatowanej kapusty. Dołożyć podduszone mięso, przykryć drugą połową kapusty. Podlać dwiema szklankami wody. Przykryć i dusić na wolnym ogniu około godziny. Obrać i posiekać cebulę. Obrać czosnek i wycisnąć przez praszkę lub włożyć do papierowej torebki i rozgnieść wałkiem. Na patelni rozgrzać dwie łyżki masła, wsypać mąkę, zasmażyć na złoto. Dołożyć cebulę, rozprowadzić zimną wodą. Dodać czosnek i kminek. Rozprowadzić wywarem z kapusty i baraniny i dobrze wymieszać, tak by powstał dość rzadki sos. Doprawić solą i pieprzem, wlać do kapusty. Dusić razem jeszcze około kwadransa. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Przypisy

[1] M. Dissłowa, *Jak gotować. Praktyczny poradnik kucharstwa*, op. cit., s. 272.

[2] Ibidem, s. 242.

[3] Ibidem, s. 242.

[4] Ibidem, s. 301.

[5] M. Iwaszkiewicz, op. cit., s. 102.

Dania z ryb

W dwudziestoleciu w różny sposób zachęcano do włączenia do jadłospisu rozmaitych gatunków ryb. „Szerokie masy ludności w Polsce nie znają innej ryby prócz śledzia solonego i szprot wędzonych. Dlaczego? Bo utarło się przekonanie, że ryba jest droga i niepodzielna. Płacimy z lekkim sercem 2 zł za kilo schabu przy grubej kości, nie pamiętając, że za mniejszą sumę, bo za 1,50–1,70 zł, możemy dostać karpia, który zamiast grubych kości ma cienkie ostki, a tym samym jest o wiele ekonomiczniejszy. Oszczędna gospodyni wie dobrze, że kupiwszy kilo ryby, odrzuca z niej bardzo niewiele, bo i głowę można zużytkować na zupę. Z małych, taniutkich rybek można przyrządzać doskonałe zupy, szczupaka śniętego robi się «po żydowsku» z domieszką znacznej ilości bułki i marchewki. Sielawy marynuje się albo smaży na oliwie, fryturze, maśle roślinnym, co jest tańsze od masła krowiego”[\[1\]](#).

Dwudziestolecie międzywojenne to czas odkrywania ryb morskich. Do popularnego śledzia stopniowo dołączano inne gatunki. Odzyskanie dostępu do Bałtyku zaowocowało propagowaniem jedzenia ryb odławianych w morzu. To fragment artykułu z dwutygodnika „Kobieta w Świecie i w Domu”: „Wobec usprawnienia dowozu ryb morskich na rynki handlowe sposób ich przyrządzania zaciekawi zapewne niejedną panią domu, tem więcej, że ryba morska przy dzisiejszej kalkulacji handlowej pojawiła się w detalu po cenach wybitnie niskich i dla każdego gospodarstwa domowego dostępnych. Jeżeli dodamy do tych atutów jeszcze i fakt, że ryby te umiejętnie przyrządzone stanowią wyśmienite danie, a masowe spożywanie ich przez szeroki ogół wpływa nad wyraz dodatnio na bilans handlowy naszej gospodarki

morskiej, nie trzeba chyba będzie żywszych słów zachęty. Zresztą już pierwszy dzień sprzedaży świeżych chłodzonych dorszy i fląder wykazał, jak wielkiem zainteresowaniem cieszy się doskonale zorganizowana impreza morsko-rybna.

Sposób przyrządzania ryb morskich. Ryba morska transportowana, to znaczy przyrządzana nie bezpośrednio po połowie, odznacza się charakterystyczną «morską» wonią. Dlatego też wiele osób ustosunkowuje się do niej nieżyczliwie. Jest tu jednak kwestia umiejętnego przyrządzania, pod wpływem którego woń ta całkowicie zanika. Ryb morskich nie należy nigdy moczyć w wodzie, a oczyścić na sucho. Wymyć w kilkakrotnie zmienianej zimnej wodzie, osączyć z tej wody i sparzyć osoloną wodą wrzącą. Po osączeniu z wrzątku lekko nasolić rybę i skropić ją obficie sokiem cytrynowym, co wpływa na zjedrnienie mięsa.

Ryby morskie przyrządza się w sposób urozmaicony, a mianowicie gotowane z wody z masłem, gotowane z najrozmaitszemi sosami; pieczone, *au gratin*, duszone, smażone.

Jeżeli gotujemy rybę, trzeba przede wszystkim ugotować esencjonalny smak z włoszczyzn z obfitym dodatkiem cebuli i korzeni. Smak przestudzić. W letni włożyć rybę i doprowadzić ją na wolnym ogniu do stanu wrzenia, po czym odsunąć naczynie z rybą z ognia i już nie gotować, a trzymać godzinę na gorącej blasze, pod przykryciem. W ten sposób dogotuje się, nabierze soczystości i smaku”[2].

Karp zapiekany w sosie chrzanowym

1 karp (około 1 kg)
60 dag ziemniaków
1 pęczek włoszczyzny
1 łyżka mąki
2 łyżki masła
1 kawałek chrzanu (dość duży)
1 szklanka śmietany
1 łyżka cukru
ocet
½ szklanki bułki tartej
4 łyżki utartego parmezanu
5 liści laurowych
7 ziaren ziela angielskiego
sól

Warzywa obrać, umyć i zalać 1½ l wody. Rybę sprawić, dołożyć do warzyw. Wrzucić przyprawy. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować jeszcze około 45 minut, aż składniki będą miękkie. Wyjąć warzywa i rybę, przecedzić rosół.

Przygotowanie sosu: korzeń chrzanu obrać, umyć, utrzeć na tarce o drobnych oczkach. Posolić, posłodzić, skropić octem. Odląć trzy szklanki rosółu do innego garnka. Przygotować zasmażkę z mąki i łyżki masła, zaprawić odlany bulion. Dodać chrzan i śmietanę. Ziemniaki ugotować w mundurkach. Wystudzić, obrać, pokroić w cienkie plastry. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Ułożyć ziemniaki, na nich karpia. Polać kilkoma łyżkami rosółu. Rozprowadzić sos chrzanowy. Posypać bułką tartą zmieszaną z parmezanem. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 stopni i podgrzewać danie około kwadransa.

Wykwintna flądra na winie z pieczarkami

„Dobre potrawy bezboleśnie rozszerzają najoporniejszy żołądek. Wykwintny pasztet z gęsiej wątróbki nie może zaszkodzić nawet niemowlęciu, zwłaszcza pokropiony z lekka winem szampańskim. Na przejedzenie umiera się tylko po obżarciu się sucharami i popiciu ich wodą. Poprzez ostrygi, homary, szczypiorki, wina czerwone i białe, kremy, sosy, musztardy, szparagi, selery, kapłony, melby, mokki, pipermenty i koniaki świat wydaje się piękny i dobry, a życie warte przeżycia”[3]. Flądra wykwintna raz!

1-4 flądry (w zależności od wielkości)

2 marchewki

2 pietruszki

1 cebula

½ główki małej kapusty włoskiej

7-10 pieczarek

½ cytryny

½ szklanki białego półwytrawnego wina

6 łyżek masła

½ szklanki mąki

½ szklanki bulionu warzywnego (może być z kostki bulionowej; jeśli nie - oddzielnie ugotować pół pęczka włoszczyzny z zieleń angielskim i liśćmi laurowymi w ½ l osolonej wody)

sól

Warzywa obrać, opłukać, poszatковать na małe paski. Włożyć do rondla, dołożyć dwie łyżki masła i połać kilkoma łyżkami bulionu. Dusić pod przykryciem 15 minut. Oczyścić flądry, opłukać zimną wodą, osączyć. Posolić, skropić połową soku z cytryny i obtoczyć w mące. Na patelni rozpuścić

łyżkę masła, krótko smażyć flądry z obu stron. Dołożyć duże warzywa, wlać wino. Dusić na małym ogniu pod przykryciem pół godziny.

Pieczarki obrać, umyć, pokroić w paski. W rondelku roztopić łyżkę masła, dodać pozostały sok z cytryny i udusić pieczarki. Gotowe flądry wyjąć na półmisek, położyć na nich kawałek (1 łyżkę) masła i przykryć talerzem, żeby nie wystygły i nie obeschły. Na patelni przygotować zasmażkę z łyżki masła i pół łyżki mąki. Tak przygotowaną zasmażką doprawić sos z jarzynami, w którym dusiły się ryby. Zagotować. Po zagotowaniu dodać pieczarki i gęstym sosem polać ryby.

Podawać z ziemniakami z wody posypanymi koperkiem.

Szczupak w ziemniaczanym sosie

1 kg szczupaka
1 pęczek włoszczyzny
1 cebula
50 dag ziemniaków
1 szklanka śmietany 18%
1 pęczek natki pietruszki
½ cytryny
1 łyżka mąki
4 liście laurowe
6 ziaren ziela angielskiego
sól, pieprz

Warzywa obrać, umyć, pokroić na kawałki. Cebulę pokroić w krążki. Wszystko zalać litrem wody, wsypać ziele angielskie i liście laurowe, doprawić solą i pieprzem. Zagotować, zmniejszyć gaz i gotować do miękkości. Przecedzić. Rybę pokroić na kawałki. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Rybę i ziemniaki zalać bulionem warzywnym (wlać go tyle, by przykrył potrawę), zagotować, a potem gotować na wolnym ogniu, aż ryba będzie miękka (około pół godziny). Wymieszać śmietanę z mąką, wlać do ryby na kilka minut przed końcem gotowania. Dodać sok wyciśnięty z połowy cytryny. Posolić do smaku, na koniec wsypać garść posiekanej natki pietruszki.

Sandacz na oliwie z cebulą

Sandacz to ryba o bardzo delikatnym, białym, tłustym mięsie. Tu w wersji na zimno, do przygotowania dzień wcześniej.

1 kg sandacza

2 cebule

1 pęczek natki pietruszki

$\frac{1}{3}$ szklanki oliwy

2 cytryny

sól, pieprz

Sandacza oczyścić, umyć, pokroić na części. Posolić i odstawić na godzinę. Na patelni podgrzać oliwę i smażyć rybę na wolnym ogniu około 20 minut, od czasu do czasu obracając. Cebulę obrać, posiekać. Ułożyć równo w salaterce. Pietruszkę umyć, posiekać, posypać nią cebulę. Doprawić solą i pieprzem. Smażoną rybę układać na warstwie cebuli i pietruszki. Podobną warstwę ułożyć na wierzchu ryby, także posypać pietruszką. Całość polać pozostałą ze smażenia oliwą i sokiem wyciśniętym z cytryn. Przykryć talerzem i odstawić do lodówki, najlepiej na noc. Podawać z grzankami z bułki i musztardą.

Gulasz z węgorza

Najlepsze węgorki w przedwojennej Warszawie można było zjeść w restauracji Langera na Krakowskim Przedmieściu: faszerowane, pieczone na ruszcie, wędzone lub w sosie rakowym.

1 kg węgorki

3 cebule

10 dag słoniny

1 łyżka mąki

½ szklanki śmietany

sól

papryka słodka

Cebulę obrać i posiekać. Słoninę pokroić w drobną kostkę. Rozgrzać patelnię, wrzucić słoninę. Gdy trochę się stopi, dołożyć cebule. Gdy cebula zmięknie, wsypać mąkę, zasmażyć, by nabrała złotawego koloru. Dolać ½ litra wody i starannie wymieszać. Można także użyć rosołu, jeśli jest dostępny. Węgorki pokroić w kostkę, przełożyć do wywaru. Zagotować, doprawić solą i papryką, zmniejszyć gaz i dusić do miękkości. Kiedy mięso rybki będzie już miękkie, dolać śmietanę. Zagotować. Podawać z ziemniakami piure.

Zrazy z soli w sosie śmietanowym

1 kg soli
1 pęczek włoszczyzny
1 cebula
10 pomidorków koktajlowych
4 łyżki masła
½ cytryny
1 łyżka mąki
½ szklanki śmietany
½ szklanki wytrawnego wina
1 pęczek natki pietruszki
sól

Solę pokroić na nieduże kotlety. Wycisnąć sok z cytryny, skropić rybę. Posolić. Na patelni rozpuścić trzy łyżki masła, włożyć solę i przyrumienić z obu stron, delikatnie obracając. Dołożyć pomidorki, także zrumienić. Warzywa obrać, umyć, pokroić na kawałki, dołożyć odpadki z ryby. Zalać ½ litra wody. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować jeszcze około pół godziny. Przecedzić. W rondlu rozgrzać łyżkę masła, dodać mąkę i zasmażyć na złocisty kolor. Rozprowadzić śmietaną, dolać wino i wywar warzywno-rybny. Sos powinien być dość gęsty. Z patelni zabrać podsmażone pomidorki, wlać do ryby sos, zagotować. Zrazy z soli podawać udekorowane pomidorkami, posypane natką pietruszki, z ziemniakami z wody.

Sola z pieczarkami

1 kg soli
1 pęczek włoszczyzny
20 dag pieczarek
2 cebule
1 szklanka wina wytrawnego
2 jajka
1 pęczek natki pietruszki
5 liści laurowych
8 ziaren ziela angielskiego
2 łyżki masła
1 łyżka mąki
sól, pieprz

Rybę oczyścić, umyć. Jarzyny obrać, umyć, zalać litrem wody. Dołożyć liście laurowe i ziele angielskie. Zagotować, potem zmniejszyć gaz i gotować, aż warzywa będą miękkie. Doprawić solą i pieprzem. Przecedzić. Rybę włożyć do garnka, zalać połową szklanki wina i taką ilością bulionu, by przykryć rybę. Dusić na małym ogniu pod przykryciem, aż będzie półmiękką. Cebulę obrać i posiekać. Pieczarki obrać, umyć, pokroić w plasterki. Na patelni rozpuścić masło, wrzucić cebulę. Gdy się zeszkli, dołożyć pieczarki. Gdy woda z nich odparuje, wsypać mąkę i zasmażyć. Rozproszyc połową szklanki wina. Wymieszać. Wsypać dwie łyżki posiekanej natki pietruszki. Zagotować. Żółtka oddzielić od białek i dodać do sosu. Rybę przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać sosem pieczarkowym. Wstawić do rozgrzanego do 170 stopni piekarnika na 15 minut.

Lin duszony w czerwonej kapuście

1 kg lina

1 główka czerwonej kapusty

1 cebula

1 szklanka czerwonego wina wytrawnego

½ cytryny

1 łyżka masła

1 łyżka mąki

1 łyżeczka cukru

sól

Kapustę obrać z wierzchnich liści, umyć, poszatковать. Sparzyć gorącą wodą, odcedzić na durszlaku. Cebulę obrać, posiekać. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić cebulę. Gdy będzie już miękka, zasmażyć mąkę i rozprowadzić winem. Wycisnąć sok z cytryny, skropić nim kapustę, posolić. Przełożyć kapustę do zasmażki, dodać cukier i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Lina sprawić, pokroić w dzwonka. Przelać wrzącą wodą. Gdy kapusta będzie już prawie miękka, włożyć do niej rybę. Całość dusić jeszcze około pół godziny.

Śledzie à la minogi

Minogi, dziś już całkowicie zapomniane, przed wojną były bardzo popularne. Ta „dziwna ryba”, relikw prehistorii, to prymitywny kręgowiec. Mięso minoga rzeczno jest bardzo smaczne, a jego ogromną zaletę stanowi brak ości. To, że minoga ceniono, odzwierciedlała jego cena – w „Przeglądzie Rybackim” z 1929 roku podawano, że kilogram minoga kosztował 3 zł. Droższe były węgorze, raki, łososie i sandacze. Smażone minogi można było kupić na warszawskim Kercelaku, stanowiły świetną zakąskę do piwa.

8 niedużych śledzi

4 cytryny

5 liści laurowych

10 ziaren ziela angielskiego

2 łyżki oliwy

sól, pieprz

Śledzie wymoczyć, wypatroszyć. Dokładnie osączyć z wody. Na patelni rozgrzać oliwę i smażyć ryby z obu stron, przewracać delikatnie. Wycisnąć sok z 3 cytryn, dodać liście laurowe i ziele angielskie, zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Gdy sos przestygnie, zalać nim przełożone na półmisek śledzie. Ostatnią cytrynę pokroić w plasterki i obłożyć nimi ryby.

Rybne zrazy na sposób żydowski

75 dag ryby (dowolnej)

1 pęczek włoszczyzny

2 cebule

1 łyżka grysiku

1 jajko

2 łyżki mąki

4 liście laurowe

5 ziaren ziela angielskiego

sól, pieprz

Rybę sprawić, wyjąć ości, odciąć głowę, płetwy. Warzywa obrać, umyć, zalać litrem zimnej wody, dołożyć rybne odpadki, ziele angielskie, liście laurowe i zagotować. Zmniejszyć gaz, doprawić solą i gotować do miękkości. Rybę drobno pokroić. Jedną cebulę obrać i posiekać. Wymieszać z rybą, dosypać grysik. Oddzielić białko od żółtka, dodać do masy. Doprawić solą i pieprzem. Utoczyć zgrabne, niezbyt duże kulki, obtoczyć w mące. Bulion warzywno-rybny przecedzić. Włożyć do niego obraną i posiekaną drugą cebulę. Gdy się zagotuje, włożyć zrazy. Gotować około pół godziny.

Podawać z ziemniakami z wody lub bułką.

Przypisy

[1] „Moja Przyjaciółka”, 1938, nr 4, s. 23.

[2] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1934, R. X, nr 12, s. 11.

[3] J. Wachowicz-Makowska, op. cit., s. 124.

Desery

Skórki pomarańczowe w czekoladzie

6 dużych pomarańczy z grubszą skórą

3 szklanki cukru

1 czekolada (gorzka lub mleczna - wedle preferencji)

Pomarańcze wyczyścić szczoteczką i sparzyć. Obrać, dzieląc skórę na ćwiartki. Ze skórek odkroić białą część, tak zwane albedo (ma gorzki smak, choć skórki z pozostawionym albedo są bardziej mięsiste). Gotować skórki do miękkości. Kilka razy odlać wrzącą wodę i dolewać zimną, aby pozbyć się goryczy. Ugotowane skórki wyłożyć na talerz do ostygnięcia. Pokroić na cienkie paski.

W rondelku wymieszać wodę (pół szklanki) z cukrem. Wrzucić skórki pomarańczy, gotować na małym ogniu, bez przykrycia, aż staną się półprzezroczyste, a większość wody wyparuje (około 45 minut). Odłożyć na noc.

Następnego dnia rozpuścić tabliczkę czekolady w kąpieli wodnej. Ciągłe mieszając, dodać łyżkę masła. Maczać skórki w płynnej czekoladzie i odkładać na pergamin do ostygnięcia.

Coupe à la Mode

Deser z grejpfrutem w roli głównej, który „zaczął sobie zdobywać obywatelstwo” w Polsce. Wychwalany za wartości odżywcze i orzeźwiający smak. Ten przepis zamieszczono na stronach kulinarnych dwutygodnika „Kobieta w Świecie i w Domu” z dopiskiem: „najlepszy deser, jaki jest nam znany”.

1 duży grejpfrut

4 łyżki cukru

4 łyżki wiśniaku

1 opakowanie lodów waniliowych

1 szklanka pistacji

Grejpfrut starannie obrać, podzielić na części. Przygotować cztery pucharki, w każdym ułożyć po 6 części grejpfruta. Każdą porcję posypać łyżką cukru. Połać wiśniakiem – także po łyżce na pucharek. Nałożyć po 2 kulki lodów i posypać pokrojonymi orzechami pistacjowymi.

Zupa czekoladowa

12 dag czekolady gorzkiej lub mlecznej (wedle uznania)

1½ l mleka

4 jajka

4 łyżki cukru

10 dag biszkoptów

Czekoladę pokruszyć. Mleko wlać do garnka, wsypać czekoladę. Zagotować, mieszając aż do rozpuszczenia się czekolady. Zmniejszyć ogień. Oddzielić białka od żółtek, żółtka starannie ubić z cukrem. Przelać do czekolady, ubijając trzepaczką tak długo, aż zupa zgęstnieje, jednak pilnując, by żółtka się nie ścięły. Ostudzić, wstawić do lodówki.

Podawać z biszkoptami na oddzielnym talerzyku.

Tort sublokatorski

Ciasto bez pieczenia – idealne rozwiązanie, gdy nie dysponuje się czasem, wytrawnymi umiejętnościami kulinarnymi lub własną kuchnią... Poniżej przepis na tort bazowy, który może być podawany z owocami: świeżymi (na przykład malinami) lub smażonymi (doskonałe w tej roli są gruszki). Smaczny również sauté.

25 dag masła

25 dag cukru pudru

25 dag czekolady

25 dag migdałów

4 jajka

1 cytryna

1 łyżeczka cukru wanilinowego

1 łyżka masła

Przygotowanie masy czekoladowej: czekoladę, masło, cukier puder (4 łyżki odłożyć do masy migdałowej) i cukier wanilinowy starannie utrzeć na gładką masę, najlepiej używając miksera. Odstawić na godzinę w chłodne miejsce.

Przygotowanie masy migdałowej: migdały sparzyć, obrać ze skórki, utrzeć w mikserze. Przełożyć do miski, dodać 4 łyżki cukru pudru, 4 białka. Wycisnąć sok z całej cytryny. Dolać do masy i dobrze utrzeć. Tortownicę wyłożyć pergaminem posmarowanym masłem. Ułożyć warstwę z połowy masy czekoladowej, na niej rozprowadzić całą masę migdałową, którą następnie przykryć pozostałą częścią masy czekoladowej. Wstawić do lodówki mniej więcej na 3 godziny.

Szarlotka z czarnego chleba z rabarbarem

Właściwie sezonowo-oszczędnościowa wariacja na temat szarlotki. Oto propozycja „pani Elżbiety” – kulinarnego guru dwudziestolecia.

W oryginalnym przepisie występuje czarny chleb, który można zastąpić ciemnym, zwartym, dość wyrazistym w smaku pieczywem.

50 dag rabarbaru

15 dag cukru

1 łyżeczka cukru wanilinowego

30 dag ciemnego chleba

3 łyżki masła

5 łyżeczek miodu

Rabarbar umyć, obrać z włókien, pokroić na cienkie plasterki i przełożyć do miski. Posypać cukrem zmieszanym z cukrem wanilinowym i odstawić na godzinę. Chleb dokładnie pokruszyć; jeśli jest mocno wyschnięty, można użyć tłuszczka do mięsa.

Brytfannę grubo posmarować masłem. Ułożyć warstwę chleba, na niej rabarbar oraz kolejną warstwę chleba. Dodać pokruszone masło. Ponownie nałożyć warstwę rabarbaru i znowu chleb. Wierzch skropić kilkoma łyżeczkami miodu. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec kwadrans w temperaturze około 180 stopni.

Mazurek z pomadą czekoladową

30 dag mąki

6 dag cukru pudru

4 jajka

15 dag masła

POMADA:

1½ szklanki słodkiej śmietany

15 dag masła

20 dag cukru

20 dag gorzkiej czekolady

Ugotować trzy jajka. Wyjąć żółtka, posiekać. Mąkę wymieszać z cukrem pudrem. Masło pokroić na mniejsze kawałki, połączyć z mąką. Dodać żółtka i jedno surowe jajko. Zagniatć, aż ciasto stanie się gładkie. Włożyć do lodówki na pół godziny.

Blachę do pieczenia posmarować masłem, wylepić ciastem. Piec około pół godziny w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170 stopni.

Przygotowanie pomady: śmietankę wlać do rondla, dosypać cukier, podgrzewać, nieustannie mieszając. Dodać pokruszoną czekoladę. Mieszać, by śmietana się nie przypaliła, a czekolada rozpuściła na gładką masę. Dodać masło, ponownie wymieszać. Gdy polewa będzie gładka i dość gęsta (część śmietanki powinna wyparować), wylać gorącą na przygotowany spód mazurka. Zostawić do zastygnięcia.

Pączki ryżowe

1 torebka ryżu

½ l mleka

2 łyżki mąki

3 łyżki cukru pudru

3 jajka

½ cytryny

2 jabłka

2 łyżki rodzynek

3 łyżki bułki tartej

2 łyżki masła

Rodzynki namoczyć w ciepłej wodzie. Ryż ugotować na mleku, tak żeby był kleisty i gęsty. Przetrzeć przez sitko do miski. Dodać mąkę i dwie łyżki cukru pudru. Zetrzeć drobno skórkę z cytryny i wsypać do ryżu. Wbić dwa jajka. Wymieszać masę. Jabłka obrać i pokroić w drobną kostkę. Do masy ryżowej dodać jabłka i odcedzone rodzynki. Dobrze połączyć. W misce rozbić widelcem jedno jajko. Formować małe pączki, maczać je w jajku, a następnie obsypywać bułką tartą. Na patelni rozgrzać masło, smażyć pączki, aż będą rumiane. Przed podaniem obsypać cukrem pudrem.

Ciasteczka pomarańczowe

„Mamy teraz tanie pomarańcze, co powoduje, że stają się one artykułem pierwszej potrzeby. Ich wartość odżywcza jest duża i szczególnie są pożywne dla dzieci. Można je zjadać surowe albo zwyczajem amerykańskim wypijać tylko sok. Oprócz tego można przyrządzać z pomarańczy dobre i łatwe potrawy oraz różne desery”[\[1\]](#) – radziła redaktorka rubryki „Dobra gospodyni” w dwutygodniku „Moja Przyjaciółka”. Stąd pochodzi podany niżej przepis na ciasteczka pomarańczowe.

12,5 dag mąki

4 jajka

25 dag cukru

1 pomarańcza

1 łyżka masła

Jajka wbić do miski, ubić, dosypać cukier i znowu mocno ubijać aż do uzyskania białej masy. Drobno zetrzeć skórkę z pomarańczy, z owocu wycisnąć sok. Do masy jajecznej powoli dosypywać mąkę, dokładnie ucierając. Dołożyć skórkę i wlać sok z pomarańczy. Starannie ucierać ciasto około 20 minut, żeby miało gładką konsystencję. Blachę do pieczenia wysmarować masłem i łyżką nakładać małe kulki – ciasteczka. Odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Piec w temperaturze 170 stopni około 20 minut.

Chrust (faworki)

20 dag mąki

3 jajka

4 łyżki śmietany 18% (gęstej)

1 łyżka spirytusu

10 dag cukru pudru

50 dag smalcu

Mąkę wymieszać ze śmietaną. Żółtka oddzielić od białek, dodać do mąki. Wlać łyżkę spirytusu. Składniki dokładnie połączyć, wyrabiając na gładką masę. Stolnicę oprószyć mąką i cienko rozwałkować ciasto. Używając radełka, wykrajać prostokąty długości około 15 cm i szerokości około 3 cm. Paski ponacinać w środku wzdłuż na długość około 5 cm i przez ten otwór przewlekać jeden koniec faworka, otrzymując zgrabną wstążeczkę.

Smalec rozpuścić w dość głębokim rondlu lub patelni. Podgrzać do osiągnięcia odpowiedniej temperatury (gdy wrzuty do tłuszczu chrust szybko wypłynie na powierzchnię i będzie przyrumieniony). Faworki wkładać do tłuszczu otrzepane z mąki, podczas smażenia przewracać na drugą stronę szpikulcem. Wyjmować na półmisek wyłożony bibułą, by odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Przekładać na talerz, posypując cukrem pudrem przez sitko.

Kuleczki figowe

50 dag fig

10 dag biszkoptów

5 dag wiórków migdałowych

Figi zmielić w maszynce do mięsa. Biszkopcy rozkruszyć starannie, najlepiej w ręku. Pokruszone ciastka wsypać do masy figowej, dobrze wymieszać. Formować nieduże kulki i obtaczać w wiórkach migdałowych.

Szalet jabłeczny

To pożywna legumina, doskonała na deser. Coś słodkiego, a zarazem bogatego w witaminy.

1 kg jabłek

10 dag bułki tartej

15 dag rodzynek

6 jaj

50 ml rumu

4 łyżki oliwy

3 łyżki cukru pudru

Jabłka umyć, obrać ze skórki, drobno pokroić. Rodzynki zalać rumem, żeby nim nasiąknęły. Bułkę tartą wysypać na gęste sitko i sparzyć wrzątkiem, aby spęczniała. Zmieszać jabłka z rodzynekami i bułką. Do masy wbijać po jednym jajku. Delikatnie wymieszać. Naczynie żaroodporne posmarować oliwą, wstawić do nagrzanego piekarnika. Gdy oliwa się rozgrzeje, wysypać dno i boki naczynia cukrem pudrem. Nałożyć masę jabłeczną i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni. Gdy legumina się zrumieni, zmniejszyć temperaturę i piec, aż jabłka będą miękkie (około godziny). Gotową wyjąć z pieca, letnią przełożyć na półmisek. Podaje się ją na zimno, pokrojoną na kawałki i posypaną cukrem pudrem.

PIERNIKI

„Dzisiaj, kiedy mamy całe setki wykwintnych gatunków ciastek deserowych, *nota bene* najsmaczniejszych w Europie, a pierniki się jada raz w roku, w ciągu kilku tygodni Godów Zimowych, czyli od dnia Wigilii do dnia Trzech Króli, trudno sobie wyobrazić, że był czas, kiedy pierniki były jedynym znanym słodkim ciastem. (...) Piernik stanowił wówczas specjał bardzo ceniony nie tylko jako deser, lecz i jako lubiana przekąska po wódce, i był przechowywany w tak zwanej apteczce, czyli podręcznej spiżarni pani domu, wraz z różnymi alembikami, ratafiami, nalewkami i innymi wybornymi alkoholami domowego wyrobu”[\[2\]](#) – pisała Elżbieta Kiewnarska. Czasy się jednak zmieniły, wraz z nimi receptury. Poniżej jeden z piernikowych przepisów „pani Elżbiety” – „łatwy i prędkie, który w mieście, przy jednej pomocnicy, a nawet bez obcej pomocy pani sama wykonać może”[\[3\]](#).

Pierniki łatwe i tanie

1 szklanka miodu

1 szklanka cukru

4 jaja

2 szklanki mąki pszennej

1 łyżka zmieszanych przypraw: goździków, cynamonu, gałki muskatołowej, pieprzu i imbiru

1 łyżeczka sody

3 szklanki mąki żytniej razowej

POLEWA:

15 dag czekolady

15 dag cukru

Wszystkie składniki połączyć ze sobą i dokładnie wymieszać, tak by otrzymać zwarte, twarde ciasto. Włożyć je do miski i odstawić na trzy dni w chłodne miejsce. Po tym czasie wyjąć, położyć na oprószonej mąką stolnicy i cienko rozwałkować. Wykrawać szklanką ciastka. Blachy do pieczenia wysmarować oliwą i oprószyć mąką. Przełożyć na nie pierniczki. Piec do zrumienienia w temperaturze 180 stopni.

Przygotować polewę: rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej, dodać cukier i taką ilość wody, by masa była gęstości jogurtu. Nakładać na jeszcze gorące pierniki.

Przypisy

[1] „Moja Przyjaciółka”, 1935.03.10, R. 2, nr 5, s. 79.

[2] „Kobieta w Świecie i w Domu”, 1937, R. XIII, nr 23, s. 32.

[3] Ibidem.

Napoje

Orszada

Prawie całkowicie już zapomniany napój chłodzący zrobiony z utartych migdałów na wodzie lub mleku. Popularny zwłaszcza w XIX wieku, z czasem zaczął ustępować miejsca pitnym nowinkom kulinarnym: „Na początku lat sześćdziesiątych XIX wieku w Krakowie pojawiły się «wody gazowe» (sodowa, mineralna i lemoniada). Zagościły także w naszym ogrodzie (Plantach), gdzie wcześniej podawano dla ochłody zsiadłe mleko, śmietanę i orszadę”[\[1\]](#).

60 g migdałów

5-7 łyżeczek cukru

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, umyć i wysuszyć na czystej ściereczce. Zmieszać w młynku, potem utrzeć w moździerzu, lekko skrapiając zimną wodą. Przełożyć do miski i zalać ½ l zimnej, przegotowanej wody. Po dwóch godzinach przecedzić płyn przez gazę, dokładnie wyciskając. Dosłodzić do smaku. Napój podawać schłodzony.

Likier orzechowy do kawy

20 sztuk zielonych, miękkich orzechów włoskich

1 l spirytusu

½ kg cukru

5 goździków

1 kawałek kory cynamonu

skórka z 1 pomarańczy lub cytryny

5 migdałów

Orzechy pokroić na kawałki, włożyć do zakręcannej butelki z szeroką szyjką lub słoja. Dołożyć skórkę cytrusową, goździki, cynamon i migdały. Zalać spirytusem i zostawić w nasłonecznionym miejscu na mniej więcej dwa miesiące. Przecedzić, posłodzić i odstawić na kolejne 2-3 tygodnie. Znowu przecedzić i przelać do butelki.

Kruszon jabłkowy

Bardzo popularny napój chłodzący, rozpowszechniony na równi z lemoniadą lub oranżadą. Lekki i orzeźwiający.

1 kg jabłek

1 cytryna

12,5 dag cukru

1 butelka wina owocowego

Jabłka umyć i pokroić w cienkie plasterki (usunąć pestki). Zagotować litr wody, rozpuścić w niej cukier. Gdy przestygnie, dodać sok wyciśnięty z cytryny. Zalać jabłka, odstawić na 12 godzin. Napój przecedzić, schłodzić. Tuż przed podaniem połączyć ze zmrożonym winem. Podawać w szklankach ze słomkami.

Krupnik litewski

1,6 kg miodu

1½ litra spirytusu

12 goździków

2 laski cynamonu

½ gałki muszkatołowej

½ laski wanilii

12 ziaren ziela angielskiego

6 ziaren kardamonu

Przyprawy zalać ½ l wody. Zagotować, zmniejszyć gaz i gotować do czasu, gdy zostanie połowa objętości wody. Prze-studzić, przecedzić. Miód przelać do garnka, zagotować. Gdy zacznie się rumienić, dolać wodę z wywarem korzen-nym. Ponownie zagotować, zdjąć z ognia. Wlać spirytus i dokładnie wymieszać. Przykryć i zostawić do ostygnięcia w chłodnym miejscu. Napój przelewać do butelek przez gazę, żeby był klarowny. Odstawić w ciemne miejsce na mniej więcej trzy miesiące.

Wariant dla mniej cierpliwych: jeśli krupnik ma być prze-znaczony do picia od razu, należy przygotować go z 1,2 kg miodu i 40 dag cukru.

Mazagran

To osłodzona czarna kawa, rozcieńczona wodą i wzbogacona koniakiem. Bardzo orzeźwiający napój, często serwowany w kawiarniach. Podawano go w wysokich szklankach, napełnionych do połowy lodem, dołączając długą rurkę. „Położona w najpiękniejszej dzielnicy miasta Płocka, a mianowicie w Parku za Tumem, Cukiernia przy Teatrze „ZACISZE” poleca lody, lemoniady, mazagran, napoje chłodzące, wytworne ciasta i cukry. Z poważaniem A. Wasilewski” – tak reklamował się lokal gastronomiczny w gazecie „Mazowsze Płockie i Kujawy” w 1926 roku.

Kawa na mazagran musi być aromatyczna, dobrej jakości i świeżo zaparzona (kawa rozpuszczalna zdecydowanie się nie nadaje). W rubrykach czasopism kulinarnych dwudziestolecia brak było zgody co do tego, czy koniak wlewać do kawy (redaktorka „Bluszczu” uznawała, że taka „zaprawa” to amatorskie wykonanie) czy też podawać ten alkohol oddzielnie.

Sposób przygotowania: kawę zaparzyć, posłodzić według uznania, wystudzić. Rozcieńczyć w proporcji filiżanka przygotowanej wody na trzy filiżanki kawy. Wysokie kieliszki rozszerzające się ku górze wypełnić do połowy pokruszonym lodem. Na lód wlać kawę, podawać natychmiast. Do tego – koniak w kieliszkach.

Kwas chlebowy

40 dag chleba razowego

50 dag cukru

5 dag rodzynek

½ cytryny

2 dag drożdży

Chleb na kwas powinien być dobrze wysuszony. Utrzeć go na tarce. Wsypać do dużego garnka i zalać sześcioma litrami wrzątku. Poczekać, aż ostygnie. Drożdże rozrobić w letniej wodzie, wlać do wody z chlebem i odstawić na dwanaście godzin. Przecedzić napój przez gazę, dodać cukier, rodzynki i wyciśnięty sok z cytryny. Wymieszać. Odstawić do następnego dnia. Przechowywać w dobrze zamkniętych butelkach.

Lemoniada z cytryn

6 cytryn

250 dag cukru

Zetrzeć drobno na tarce skórkę z dwóch cytryn. Do garnka wlać 1½ litra wody, dołożyć startą skórkę cytrynową i dwie (już pozbawione skórki) cytryny oraz cukier. Zagotować, mieszając, by cukier się rozpuścił. Przestudzić, przecedzić. Wycisnąć sok z czterech cytryn, wlać do chłodnej lemoniady. Podawać z kostkami lodu.

Koktajl z truskawek

1 kg truskawek

4 łyżki cukru

1 cytryna

sól

Truskawki pozbawić szypułek, umyć, odsączyć. Posypać cukrem i odstawić na pół godziny, żeby puściły sok. Wycisnąć sok z cytryny, połączyć truskawki, dodać szczyptę soli. Przetrzeć przez sitko, odstawić do lodówki. Podawać schłodzone w kieliszkach deserowych.

Poncz cytrynowy

2 szklanki araku

1 szklanka cukru

2 cytryny

Wycisnąć sok z cytryn, odcedzić. Arak wlać do garnka, do-
lać sok cytrynowy, dodać cukier. Mieszając, podgrzać, do-
prowadzić do wrzenia, ale nie gotować. Odstawić, rozcień-
czyć czterema szklankami gorącej wody. Podawać gorący.

Przypisy

- [1] J. Torowska, *Planty krakowskie i ich przestrzeń kulturowa*, Ośrodek
Kultury im. Cypriana Kamila Norwida, Kraków 2012, s. 20.

Bibliografia

- Berezowska M., Przytkowski S. i T., Samozwaniec M., *Łyżka za cholewą a widelec na stole. Mała kulinarna silva rerum*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1977
- Co mam ugotować?*, Maggi, sp. z o.o., Poznań 1933
- Dissłowa M., *Jak gotować*. Wydawnictwo Polskie R. Wegnera 1931, 1938, reprint Wydawnictwo Kurpisz S.A., Poznań 2008
- Dissłowa M., *Jak gotować. Praktyczny poradnik kucharski z 1930 roku*, Instytut Wydawniczy Związków Zawodowych, Warszawa 1988
- Fiedoruk Ł., *Restauracje w II Rzeczypospolitej*, Wydawnictwo Dragon, Bielsko-Biała 2011
- Iwaszkiewicz M., *Z moim ojcem o jedzeniu*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1980
- Kiewnarska E., *200 obiadów*, Wydawnictwo Polskie R. Wegnera, Poznań 1931
- Kobylarczyk K., *Wejść na szlak!*, Małopolski Instytut Kultury, Kraków 2013
- Koper S., *Alkohol i muzy*, Czerwone i Czarne, Warszawa 2013
- Kudliński T., *Młodości mej stolica: pamiętnik krakowianina z okresu między wojnami*, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 1970
- Leśnodorski Z., *Wspomnienia i zapiski*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1959
- Loth R., *Na rogu świata i nieskończoności. Wspomnienia o Franciszku Fiszerze*, Iskry, Warszawa 2002
- Łozińska M., *Smaki dwudziestolecia*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011

- Majewski J.S., *Warszawa nieodbudowana. Lata trzydzieste*, Veda, Warszawa 2005
- Majewski J.S., *Warszawa nieodbudowana. Lata dwudzieste*, Veda, Warszawa 2004
- Meller B., *U Lourse'a*, „Alamanach Muzealny”, t. 1, 1997
- Meysztowicz J., *Czas przeszły dokonany*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1984
- Mołochowiec H., *Wielka ilustrowana książka kucharska*, Bracia Niteccy, Poznań 1929
- Mossakowska W., Zeńczak A., *Kraków na starej fotografii*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1984
- Sierpowski K. ks., *Wspomnienia nie całkiem kontrolowane*, Księgarnia św. Wojciecha, Kuślin 2007
- Słonimski A., *Alfabet wspomnień*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1989
- Śleżańska M., *Co dziś na obiad*, j. Przeworski, Warszawa 1935
- Tarasiewicz K., *Cały wiek w Warszawie*, Veda, Warszawa 2005
- Torowska J., *Planty krakowskie i ich przestrzeń kulturowa*, Ośrodek Kultury im. Cypriana Kamila Norwida, Kraków 2012
- Wachowicz-Makowska J., *Chochlą i mieczem*, Czytelnik, Warszawa 2000
- Waydel-Dmochowska J., *Dawna Warszawa*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1959
- Wiech, *Śmiech śmiechem*, Czytelnik, Warszawa 1976
- Wittlin T., *Ostatnia cyganeria*, Czytelnik, Warszawa 1989
- Worcell H., *Zakłęte rewiry*, Wydawnictwo Dolnośląskie, Wrocław 2005

Czasopisma i strony internetowe

„Bluszcz. Pismo tygodniowe ilustrowane dla kobiet”, Warszawa.

„Kobieta w Świecie i w Domu. Dwutygodnik poświęcony życiu domowemu i modom”, Warszawa.

„Moja Przyjaciółka. Ilustrowany dwutygodnik kobiecy”, Żnin.

<http://bazar-rozyckiego.pl>

www.dwudziestolecie.muzhp.pl

www.jacekptak.nazwa.pl

mbc.cyfrowemazowsze.pl

www.mowiawieki.pl

www.noworolski.com.pl

www.phie.pl

<http://teatrnn.pl>

www.tnn.pl

wolnelektury.pl

www.wne.sggw.pl

www.wprost.pl

www.zw.com.pl